ročník XXXII. (1955) Sešit 1—2. Číslo 1—4.
ČASOPIS ČS. HOUBAŘŮ (ČČSH)

Mykologický sborník

ACTA SOCIETATIS MYCOLOGICAE ČECHOSLOVENICAE

va olivová — Pleurotus (Clitocybe) olearius (DC) Fr. Jedovatá jižní houba, u nás celkem vzácná — zmenšeno. Foto: V. Dittrich.
ленка маслинная — Pleurotus (Clitocybe) olearius (DC) Fr. Ядовитый южный гриб. В ЧСР довольно редкий. Уменьшенный снимок В. Диттриха.

Z OBSAHU: Smotlacha: Vpřed. Ing. Orloš (Varšava): Bohatství hub v Bělověžském pralese. Miškovský: Národní umělec S. K. Neumann jako houbař. Dr Havel: Přírodní ohniska nákaz. MUDr Veselský: Podloubník Smotlachův. Dr Meloun: Jedovatost muchomůrky zelené. Tušla: Frontální pokusy s houbami na školách.
В НОМЕРЕ: Д-р Ф. Смотлаха: Вперед! Карт. 1. Инж. Г. Орлось (Варшава): Изобилие грибов в Бяловежском заповеднике. Мишковский: Народный художник С. К. Нейман — собиратель грибов. Д-р Фарм. Маг. Гавел: Очаги инфекции в природе. Д-р медиц. Весельский: Гиродон Смотлахи (новый вид). Д-р Мелоун: Ядовитость зеленой поганки (исследования). Тушля: Фронтальные опыты с грибами в школах.

ecký a odborný list, orgán Čs. mykologické společnosti (ČMS), Mykologického avu (MÚ), Střediska pro prakt. mykologii • Vydává Čs. mykologická společnost • ožil (r. 1919) a řídí dr. Fr. Smotlacha s redakční radou a kruhem spolupracovníků

Z dalšího obsahu:

MUDr Janovský: Lesní studně, Igor Fábry (Bratislava): Zaznávané pýchavky, Dr Sedivý (Bratislava): Pozorování hlívy ústřičné, Kedyk: Kvašení hub, Dr Dušánek: Hník ingoustový, Dr Hanuš: Houby v lidské výživě, Dr Jiří Hlaváček: Žlutohřiby, prof. Dr Nábělek: Hlíva olivová, Ing. Smotlacha: Hlíva olivová, Ing. Miljutin Jenko: Práškování hub, R. Kovanda: Houby na hřbitově, prof. Vodička: Houbová stanoviště, Srb: Elektrifikovaná voda II., Dr Smotlacha: Mičurinské hnutí, Dr Smotlacha: Příroda plná pokusů, Ing. Ambrosek: Podhoubí, Jan Spálený: Límcovka měděnková, V. Novák: Kukmák bělovlnný, Dr Hejlek. Ucháč obrovský, Dr Pulec: Houby pražských památek, Dr Salač: Houbaření před 50 léty, Jan Juránek: Pozorování mrvele, Tupa: Vrchlického sady, Lír: Podzemní město hub, Podobský: Podzimní houby, Červený: Otravy, Valentová: Smrže, Mečíř, Zahnová, Poláčkovi, Silhová, Vtelenská, Skopec: Hadovky, Fíla: Shromáždilky, Soukup: Houby v Praze, Dvořáková, Kuželka, Matas, Svoboda, Hochmannová, Krabovský, Dr Jermář, Holbegcha, Auterský, Smetánková, Treflná, Knoflíček, Sládečková, Kozlík, Kocourek, Hladíková, Helmerová, Dr Wurm, Dr Picbauer, Hásek, Voráček, Perútka, Kornová, Krejčí, Cejnar, Mužík, Chlebec, Kaleta, Ing. Mikule, Jirásek, Lapka, Rohrbacher, Koza, Šantrůček, Mikulecký, Macek, Chmelík, Dohnal, Hladík, Miškovský, Pavlát, Plechatý atd. atd.

V. řada Smotlachovy vědecké školy mykologické (SVŠM), sestavená v březnu 1955!

E. Adamica (sen.), Zd. Andrysík, Jos. Auterský, Fr. Babák, M. Bajbjaková, Fr. Bayer, Dr Olga Balášková, Č. Barborka, Al. Bartošová, Old. Barvíř, M. Bayerová, Mil. Bejčková (III.), F. Benc, Ludv. Benický, Jos. Beníšek, Ing. J. Binar, Fr. R. Bine, Jarka Patrik Blažek, Jos. Tom. Blažek, F. Bojar, M. Bouška, Ad. Brázda, J. Brabec, B. Brčák, Ant. Bradáčová, Jar. Brož, Jan Brůha, Ing. K. Březina, Bohd. Březinová, Boh. Břinek, Fr. Bříšková, V. Bubeníček, Jan Bureš, Fr. Carda, J. Cejpek, Cielek, Olga Cikhartová, Jar. Cupal, F. R. Čadek, Anna Čapková, Ing. Jar. Čejka, Tom. Čermák, A. Černá, Jan Dachovský, Jan Dalecký, Jos. Davídek (II), Jos. Dembický, Ing. Otto Demuth, M. Deylová, A. Dobiášková, Zolt Dočkal, Dr Otto Dostálek (III), F. R. Douda, Jos. Drozda, Dr Otto Dašek, M. Dvořáček, Ing. R. Dvořák, K. Eichhorn, Em. Engelhartová, K. Ermichel, V. Fabián, F. Falladová, r E. Felix, V. Felix, Dr Freundl, Jan Fiala (I), L. Fifková, Fab. Fila (I), Viktor Fučík, Vl. Fučíková, F. R. Fuchs, Gerold Funk, Garnhofer, R. Gentner, M. Gregorová, Josef Hagelbauer, Lad. Hájek, Rob. Hájek, F. R. Hakl, Dr Jan Hansel, Ing. Jos. Hanskovský, Vlad. Hartman, J. Hegerová, Mil. Henadová, L. Hendrych, Jar. Hlavatý, Vl. Holub, Jar. Hoka, Čeň. Horník, V. Houska, Zd. Hovorková, arch. Lad. Hrdlička, Jos. Hronek, Vl. Hrubý, Bož. Hrušková, F. R. Hunčová, E. Huspeková, Mir. Hutač, Jos. Chmelíček, V. Chotěra, M. Choděrová, Jan Chramosta, PhMr Vil. Janatka, M. Janečková, F. R. Janoušek, Max Jiška, Jos. Jelínek, V. Jenšovský, Ant. Jaurisová, Věra Jermářová, Jiří Jirák, F. R. Jirout, Jana Jiřincová, F. R. Jizba, Dr Joachymstál, Ant. Jonáš, Jan Kacovský, St. Kadlec, Dr Vl. Kalenský, Vlasta Kalousová, Jos. Kampf, R. Kánský, M. Karbušková, R. Kašparová, A. Kerner, M. Klazarová, Ant. Klinger, K. Kocour, Mil. Kocourek, Al. Kocourková, Jos. Kodym, Jar. Kolář, Jindř. Kolek, E. Koleková, Boh. Kol, Ant. Kolman, Eva Kolemanová, K. Koleška, Ant. Konečný, Mat. Konečný, Jos. Kořík, Jos. Konrád, Dr M. Kotrba, Jožka Koubková-Hegerová, M. Koubová, V. Kouška, Ludv. Kout, Ant. Kozel, Mich. Kozel, A. Kramperová, Luc. Kratochvílová, Jos. Kraus, Ing. Krauser, Ing. Jos. Kroc, M. Krocová, Dr B. Křivanec, M. Křivancová, J. Křivánková, F. R. Kříž, M. Kubiasová, Old. Kubín, M. Kumpoštová, Ing. J. Kvaček, Jos. Labík, G. Laicha, M. Langer, Jar. Ledvina, M. Liebisch, Dr J. Lukáš, K. Lupíšek, M. Malá, Jan Malina, Jos. Maliňák, Heřm. Mann, K. Marek, R. Marešová, F. R. Marvan, M. Marianová, Otto Merkl, Jos. Máša, Anna Mášová, K. Matha, Anna Matušková, Jindř. Matuška, Magda Matušková, Ferd. Matouš, St. Matoušek, Jožka Max, R. Mazánek, Jos. Mazal, O. Melichna, M. Menzová, F. R. Mentlík, M. Mertová, V. Michulka, K. Michal, Jar. Mildner, Jos. Morávek, A. Mospan, J. Mrázek, Jindř. Nacházel, R. Neboisová, Mil. Nedbalová, Jar. Němeček, V. Němečková, Jar. Netolický, K. Neumann, Bož. Neumannová, Heda Nováčková, Jar. Novák, B. Nováková, Jar. Nováková, Jiř. Nováková, Jar. Novotný, Mojm. Novotný, Jarom. Nyklíček, M. Odvárková, K. Osolsobě, Jos. Oščádal, K. Ossendorf, Mir. Pačes, Jan Pancíř, Ing. M. Páral, Jan Paroubek, K. Pařízek, Jindř. Passian, Jan Pašek, J. Pavlák, Jos. Pavlů, Fr. Pazderka, M. Perhrová, K. Pejchtlová, Ant. Peksa, Fr. Pergl, St. Peroutka, M. Pešková, B. Petrlíková, Ing. Ant. Pime, Vít Plechatý, MUDr Podhrázský, M. Poláčková, Dr Duš. Polívka, Val. Poloniová, M. Pokorná, Ing. R. Porák, R. Pösinger, K. Preibischová, Ed. Prchlík, Vikt. Probst, Old. Pospíšil, M. Protivová, Jan Průša, A. Průšová, V. Radouš, Old. Radouch, Fr. Rehák, Rimplová, Zd. Roubíček, V. Rozum, M. Rožďálová, Jos. Rubín, L. M. Růžička, Fr. Růžičková, MUDr Ot. Růžička, Růž. Růžičková, Č. Rychetský, Svat. Rychlý, Boh. Rychtera, Fr. Rehák, Fr. Rezníček, Eva Říhová, Dr K. L. Salač, Fr. Sejkora, Zd. Sekaninová, M. Setnička, K. Schoenbaumová, L. Scheuer, K. V. Seitzová, M. Sezimová, Dr K. Siegl, Ant. Silný, Samuel Sirotka, A. Slívková, Jan Skočdopole, M. Skopcová, Jiří Skopec, V. Skořepa, Lad. Souhrada, Waltr Spitzer, St. Staněk, Boh. Starý, Jar. Stožický, Jan Stránský, Boh. Strnad, V. Suchopárek, V. Svatoňská, Bohusl. Svatoš, Dr Jiří Sach, Vlad. Sabánek, Chadži Savelij, A. Sedivá, Dr G. Sindelka, K. Skramlík, Dr Heřm. Slechta, Boh. Simák, Fr. Simeček, Jos. Smerda, Dr Jar. Šmíd, Jos. Solobský, Al. Špaček, Ant. Špaček, K. Štěpán, Jar. Štěpán, Jan Stroček, Jos. Svarc, Jos. Švec, O. Švimberský, B. Tancová, Ing. Tetour, J. Tláskal K. Trefný, Dr Fort. Toman, Dr K. Trá[illegible]r, Jos. Tykvová, Jan Vaněk, K. Vavruška Fr. Veidl, R. Werner, MUDr Jar. Veselský, Gab. Veselý (I.), M. Vitbergová, Mil. Vítková, Fr. Vlasák, Fr. Voborník, Jos. Vodňanský, Fr. Volný, Al. Vondráček, Jos. Vondráček, Josef Wolf, Jos. Voňka, V. Vorel, Zd. Vostrádovská, Vil. Vrabec, Táňa Votrubová, Jan Vraný, Dana Vrkoslavová, Fr. Zatloukal, Fr. Zavázal, J. Závora, Ing. Jan Zavřel, A. Zavřelová, St. Zedník, Jos. Zich, Dr Zlatníček, Mojmír Zrůnek, Jos.

Dr F. Smotlacha:

Vpřed!

Д-р Ф. Смотлаха: Вперед!

I. Úvod.

Vpřed v celé rozsáhlé činnosti ČMS, MÚ, MSB, je naším umědomělým a ve všech směrech uplatňovaným heslem od mého mládí, od mého příchodu na universitu Karlovu (1905), od prvních mých houbařských přednášek a výstav (1907), od založení mé bezplatné houbařské (dnes ústřední) poradny a Mykologického ústavu (1909), od založení ČCSH (Myk. sborník 1919), ČMS (1921) atd. do dneška.

Avšak toto naše heslo neplatí jen pro houby a mykologii, i když je pojímáme v nejširším slova smyslu. Platí i pro celou živou přírodu a pro člověka, pro biologii teoretickou a praktickou, pokud nám je možno nebo nutno ji sledovat nebo v ní pracovat. Nezabýváme se totiž ve svém celku ani jednotlivě jen houbami samými, nýbrž více méně živou přírodou i člověkem, jak je v bližších nebo vzdálenějších vztazích k houbám. Houbař, mykolog, chce-li znáti dokonale a vědecky mykologii, musí být i přírodopiscem, biologem, a chce-li přitom prospět člověku, i jeho znalcem, biologem člověka (antropologem), stejně jako naopak každý biolog teoretický i praktický (lékař, tělocvikář, vychovatel, učitel, rolník, zahradník, lesník, chemik atd.) má být více méně podle možnosti i mykologem. To vše žádá dialektika přírody, vědy i života. A to platí i o všech bližších i vzdálenějších členech spolupracujících a příslušnících ČMS, MÚ, MSB, SVŠM a také o dalších našich přátelích i stoupencích a spolupracovnících. Všichni jsme a musíme býti více méně biology, a proto voláme k sobě naopak zase agronomy, zemědělce a lesaře, zahradníky, ovocnáře, zahrádkáře, lékaře, chemiky, vychovatele, učitelstvo, sportovce (houbařské) přírodopisce atd. Proto pracujeme také a chceme spolupracovati se všemi institucemi, zabývajícími se kulturou, přírodou, hospodářstvím, lesem, vědou, výchovou atd., jež každý náš čtenář zná nebo má znát. »Vpřed« v tomto směru značí, že všechny jmenované pracovní obory, soudruhy (soudružky) a instituce k sobě voláme. Národ náš je dnes naší zásluhou první ve znalosti a v praktickém využití hub ve světě. V celém našem národě je dělba práce. Tak je tomu i v ČMS, MÚ, MSB a SVŠM. V tom chceme jít vpřed, zdokonalit nejen toto rozdělení své činnosti, ale hlavně také spojení této rozdělané práce v dokonalý a úspěšný výsledek, t. j. ve vybudování dokonalé vědy mykologické k plnému využití hub volně rostoucích i pěstovaných ve všech směrech.

II. Výsledky a návrhy naší vědecké práce, směřující více méně ke zvýšení množství a ke zlepšení jakosti některých potravin.

Naše usilovná, mnohostranná práce v mykologii teoretické i praktické a v řadě odvětví s ní více méně souvislých, přinesla již sta výsledků a návrhů ku prospěchu našeho lidu a státu, z nichž většina teprve čeká na plné uplatnění. Původně jsme chtěli tyto naše návrhy sděliti nyní souhrnně příslušným institucím, najmě ministerstvům, ale moje dlouhodobá nemoc, znovu a znovu pokračující až na malé úryvky nám to znemožnila a dovolila mi pouze toto stručné a zkrácené sdělení oněch výsledků a návrhů z naší vědecké činnosti, které mají menší nebo větší vztah ke zvýšení výroby a ke zlepšení některých potravin.

V otázce zvýšení výroby potravin, po níž volá náš lid a stát, jde se dnes našimi nejvyššími institucemi k tomu povolaným za velikými a rozměrnými úkoly, avšak my se ozýváme tu rovněž, i když naše příspěvky k řešení otázky týkají se věcí menších. Opíráme se tu o dvě osobnosti a dvě instituce s nimi spojené a v otázce zvýšení potravin především povolané: O ministra zemědělství s. Marka Smidu, který ve svém úvodním článku k XXX. ročníku MSB (1953) upozornil na to, že houby jsou u nás důležitým hospodářským a po-

travinovým činitelem a o předsedu Čs. akademie zemědělských věd ak. Ant Klečku, který mezi jiným projevil vedle hub zájem o staročeské ovocné stromy, které dávno sledujeme a propagujeme. Prostě je patrno, že v otázkách zemědělských vůbec a potravinných zvláště nejde jen o věci velké, jen o obilí, brambory, řepu, kukuřici, vepře, nýbrž i o řadu věcí menších a malých, tedy i o houby. Pamatujme, že naše staré rolnictví, třebas rozdělené do tisíců samostatných podniků různé velikosti, bylo značně intensivní a že intensita byla částečně zajištěna i bezzemky, kteří ve vesnicích a v městečkách se připojovali na rolnictví, zvláště větší, více méně tam pomáhajíce, kteří si však přitom ve svých domovech pěstovali svá malá hospodářství; krávy, kozy, husy, slepice, králíky, které dnes, kdy rolnictví je většinou sjednoceno, kupují na trhu. Tito sami vypleli plevel v polích a u cest, sbírali houby, lesní plodiny a pod. Z tohoto malého hospodářství a sběru v přírodě leccos ubylo, ale přece je tu ještě mnoho možností, jak i v malém možno přímo nebo nepřímo zvýšiti a zlepšiti naší potravinovou základnu. Jest v tomto směru mnoho věcí a otázek, jimiž se různé odbory ČMS a MU dávno zabývají, mají v nich dobré výsledky a mnoho důležitých návrhů.

A. Houby.

(Odbory ČMS [MU] výzkumný, vědecký, sběrový, propagační atd.)

1. *Zkoumáme a studujeme přírodu a v ní houby.* Budujeme od r. 1905 spolu s naším lidem vědu o houbách — mykologii teoretickou i praktickou — a využíváme ji pro náš lid a hned mu ji sdělujeme. Tím zvyšujeme u nás postupně znalost a praktické využití hub. Oba naše národy jsou dnes naší zásluhou první na světě ve znalosti a využití hub. To si třeba nejen udržet, nýbrž i zvýšit.

2. *Snažíme se od r. 1909 postupně o dokonalejší výsběr hub* pro náš lid, průmysl, obchod (i do ciziny), pro podniky, školy, vojenské kuchyně, pro STS, JZD. Tento výsběr hub spojujeme v praxi pokud možno i se sběrem lesních plodin vůbec.

3. *Zhodnocujeme a třídíme od r. 1907 postupně naše velké (kloboukaté) houby* (jest jich u nás asi 2500 druhů; měl jsem v ruce 2400 druhů), na jedlé (1200 druhů), poživatelné (500 dr.), jedovaté nebezpečné (20 dr.) a podezřelé, t. j. ke sběru námi zakázané (130 dr.). Jedlé třídíme aspoň na částečně stravitelné (doplňková potravina), více méně nestravitelné (pochutina, koření), na houby průmyslové, na krmivo pro domácí zvířata atd. Snažíme se nalézt vhodné pravé recepty hub k jídlu, zvýšiti jejich stravitelnost a využíti jich, jakožto součástky biologické stravy člověka.

4. *Zjistili jsme velkou hodnotu (stravitelnost) hub* pro člověka i pro zvířata (silážovaných) a hub zmražených. Obojí jsou hodnotnější biologicky. Zmražené jsou i velice chutné. Doporučujeme obojí a zvláště také mražení hub. Dnes chybí mu propagace, aby byla poptávka.

5. *Od r. 1912 znovu a znovu provádíme všeobecnou i speciální klasifikaci hub* a pak i vhodné výběry hub vzhledem k celkovému použití (trhové, průmyslové atd.), pokročilosti dobrovolných houbařů (pro úplné začátečníky, pokročilejší atd.), místnímu růstu hub (výběry místní i krajové pro místní STS a JZD), houby na krmivo pro vepře, kachny a pod. (Výběr = houby vybrané).

6. *Překážkou výsběru jsou otravy houbami.* Proto bojujeme proti nim od r. 1907 úspěšně, neboť jsme odstranili různé pověry, jež vedly a vedou k otravám. Zjistili jsme, že neotravuje žádná houba hořká a palčivá, nýbrž jen houby sladké a chutné, že jich je jen asi 20 (5 smrtelných), ale že se podobají nebo činí dojem jedlých. Poctivou prací výzkumnou 50 let jsme zjistili, že od r. 1910 do dneška se otrávilo houbami v ČSR na 500 osob. Zjistili jsme, že nejnebezpečnější jsou much. zelená, zbělená a bílá a závojenka olovová. Zařídili jsme r. 1909 bezplatnou poradnu a dali jedovatým houbám česká, správ-

Obr. 1. Kozák dubový — B., rimosus Vent. je jedlá, cenná houba, sledující dub, s nímž žije v symbiose. Je žluté barvy a na lomu šedá nebo červená. Je blízce příbuzný kozáku habrovému — B. rugosus Fr. — Foto B. Hollegcha.

ná a vědecky odůvodněná jména, která varují. Podle nás řídí se na př. Maďaři, u nichž otravy těmito jedovatými houbami vymizely, neboť stát, t. j. úřady a školy, učinily tam proti nim vhodná opatření. U nás tato opatření se strany veřejnosti nejsou učiněna. Proto tu r. 1953, kdy much. zelená, zbělená a bílá (v létě bylo deštivo) hojně rostly, bylo jimi ještě otráveno na 25 osob.

7. *Kdo je vinen?* Nepřesná literatura a autoři. Skupina houbařů, která učíc se od ČMS, MU, MSB, je v mnohém napodobuje, ale vytýkajíc našim vědeckým snahám popularisačním nevědu, šíří ještě dodnes (a ještě dnes tím způsobuje otravy) chybná jména jedovatých a jedlých hub, na př. a) místo much. zelená píše much. hliznatá nebo hlízovitá; b) houby ohřívané prý jsou jedovaté (zatím jsou mi od mládí — když jsou pořízeny z hub jedlých — největší a pro každého naprosto bezpečnou pochoutkou); c) čechratka podvinutá prý je jedovatá; d) smrže třeba prý spařovat atd.

8. *Smrtelné otravy* u nás, způsobené malou znalostí jedovatých hub a také používáním nevhodných názvů, musí být odstraněny. Třeba učiniti námi navrhovaná a za nedostatku prostředků námi jen málo zajištěná opatření: a) Pořídit velké obrazy much. zelené, zbělené, bílé, na nádraží k lesům, do škol, do Osv. besed a pod. b) Dozory na trzích (k tomu ČMS a MU vychovaly již na 2.000 znalců-referentů). c) Provést revisi zejména školských pomůcek, kde v houbách je neustále mnoho chyb. d) A stejně je potřebí učinit toto se závojenkou olovovou, která se v mládí podobá hřibu obecnému a která proto záměnou z podoby způsobila u nás v posledních 4 letech na 50 smrtelných otrav. e) Stejně třeba postupovat proti much. panterové atd.

9. *Pěstování hub.* Houby snažíme se nejen vysbírat, ale to nám již nestačí. Proto se snažíme všeobecně od r. 1907 je pěstovat a připěstovávat v lese, v polích, lukách atd. Nejde tu jen o žampiony, nýbrž i o ostatní četné význačné houby, které je možno pěstovat. Tak v předešlém Myk. sbor. jsme navrhli pěstovat na dřevo, ve větrolamech a p. topol stříbrný, pod nímž rostou hojně po celé léto křemenáče topolové.

10. Doporučujeme (od r. 1912) houby připěstovávat i na polích, kompostech,

hnojištích, a tím i hnojit, neboť houby (podhoubí, plodnice a zbytky z plodnic) jsou i velmi jemným a velmi účinným dusíkatým hnojivem, působícím na růst zelených rostlin příznivě. Houby budují černozem v lesích a také na lukách (pastvinách). Zde by se ústavy zemědělské a lesnické měly větší měrou zapojit.

11. *Ochrana hub a přírody vůbec.* Mnoho škod působí naší výrobě potravin a krmiv i pustošení přírody, houbami v lese počínaje. Proti tomu bojujeme od r. 1907. Referenti ČMS a MÚ (2.000) jsou v celé ČSR ochránci nejen hub, nýbrž i lesa, polí, luk, sadů a přírody vůbec.

12. *Houbařství (praktická mykologie),* ať vědecká (výzkumná), ať sběrová, sportovní či profesionální, je činnost hodnotná, hospodářsky i zdravotně cenná a užitečná. Je to výborná rekreace, tělocvik a sport pro školy, ROH atd.

13. *Jsou ovšem i houby škodlivé,* které dnes vedou k velkým škodám (dřevomorka, václavka ve smrčinách, monilie v sadech atd.), proti nimž úspěšně bojujeme. Na př. návrhy k odstranění škod z václavky a choroše celoročního ve smrčinách sdělili jsme již v r. XXXI. MSB. K odstranění monilie, jíž vlivem chybných metod pěstitelských přibývá, máme rovněž od r. 1940 své návrhy.

14. *Čeho třeba k úplnému uplatnění uvedených návrhů?* Vydatné podpory ČMS, MÚ a MSB a všech jejich složek, součinnosti všech příslušných institucí. K tomuto všemu se vrátíme podrobněji v závěru.

Dokončení příště.

Inž. Mgr Henryk Orłoś (Varšava):

Bohatství hub v Bělověžském pralese v Polsku.

Инж. Маг. Генрик Орлось: Изобилие грибов в Бяловежском заповеднике, в Польше. I.

(Původní článek pro Mykologický sborník. — Přeložil V. Kedyk.)

Bělověžský prales, proslulý v celé Evropě jako jedinečný a s přírodovědeckého hlediska neobyčejný lesní útvar, leží ve východní části Polska a v přilehlé západní části Sovětského svazu. Jeho celková plocha činí asi 130.000 hektarů a z toho připadá na Polsko asi 58.000. V polské části je též nejlépe uchována původní část pralesa, která byla oddělena jako přísná reservace, t. j. Bělověžský národní park.

Plocha tohoto parku, obklopeného téměř se všech stran onou částí pralesa, kde se vede lesní hospodářství, činí asi 5000 ha. Je to lesní komplex, kde lidské hospodaření nezpůsobilo ještě větších deformací ve srovnání s původním přirozeným stavem. Lze tedy tvrdit, že je to na celé evropské nížině snad jediný tak velký objekt dobře uchovaného původního lesa a tím také nesmírně zajímavý objekt různých přírodovědeckých výzkumů. Je to, samozřejmě, též objekt velmi bohatý a zajímavý pro mykologický výzkum.

Lze se tedy ptát, jakým způsobem se tak velká lesní oblast mohla uchovat v evropské nížině do dnešní doby ve stavu zásahem člověka poměrně jen nepatrně změněném.

Příčinu tohoto stavu je nutno hledat v tom, že Bělověžský prales byl po dlouhou dobu, až do první světové války, stále pod ochranou panovníků vládnoucích v zemi: původně králů polských, později ruských carů, a to jako zvláštní objekt pěstování a lovu velké zvěře. Staré kroniky se často zmiňují o takových královských lovech, na kterých od střel, oštěpů nebo kulek klesaly desítky nebo dokonce i stovky velké zvěře, t. j. jelenů, zubrů, losů, kanců, srn, rysů nebo vlků. Takové lovy byly pořádány zejména před předvídaným válečným tažením k získání většího množství masa, které se pak sušilo a nakládalo do soli v sudech.

Podle zachovaných zpráv opatřil si král polský Władysław Jagiełło, před porážkou Křižáků v r. 1410, zásoby masa pro tuto výpravu právě v Bělověžském pralese. Na terénech pralesa se tedy provádělo dlouholeté lovecké hos-

Obr. 2. Houby vytvářejí často plodnice i na kořenech polomů, jako na př. **Fomes marginatus** na kořenech vyvráceného smrku. Foto: Inž. Mgr. H. Orloś.

podářství; zejména ke konci XIX. století vtisklo toto hospodářství svou výraznou pečeť stavu lesní kultury pralesa a o tom se zmíníme ještě dále v tomto článku. V oné době byl počet zvířat příliš velký v poměru k ploše lesa.

Při vstupu do białowieských lesů budí pozornost návštěvníka především kromobyčejná bohatost a různorodost rostlinstva. Veškeré druhy stromů, které tam rostou, se vyznačují svou výškou a štíhlostí kmenů, s nimiž se jinde nesetkáváme, kromě snad horských lesů.

Tak na př. vyrůstají bělověžské smrky na některých biotopech do výšky 52 m při průměru ve výšce prsou téměř půldruhého metru, kdežto průměrná výška starých smrků ve věku 110—120 let činí 43—48 m při průměru ve výšce prsou 100—120 cm. Sosny jsou však o něco nižší, ačkoli výška 38—42 m a průměr u prsou 150—170 cm nejsou žádnou vzácností. Totéž lze říci o jiných druzích stromů tohoto pralesa, na př. o dubech, olších nebo jasanech, které vyrůstají do výšky 40—42 m a mají průměr kmene ve výši prsou často přes 150 cm. Pod přístřeším tak bujně rostoucích stromů vystupuje stejně bohatý a rozmanitý podrost, skládající se z nejrůznějších keřů a stromů menšího stáří. A v nejnižším patře je ještě bohatý nízký lesní podrost, lišící se svým druhovým složením a bohatstvím podle vystupujícího střediska.

Podle rozdělení, zavedeného prof. dr. J. J. Karpińským, dlouholetým ředitelem Bělověžského národního parku, rozlišujeme v pralese 7 zásadních typů stromoví, čili 7 t. zv. biotopů. Jsou to:

P i n e t u m t u r f o s u m — bor bahnitý (převládá sosna zakrslá s příměsí zakrslých typů olše, smrku, břízy).

P i n e t u m t y p i c u m — bor sosnový (převládá sosna v suchém prostředí, s příměsí břízy, osiky, a v podrostu smrku).

P i c e e t o - p i n e t u m — les jehličnatý (převládá sosna a smrk s nepatrnou příměsí břízy a osiky a s dubem jen v podrostu).

Q u e r c e t o - p i c e e t o - p i n e t u m — smíšený les (vládne sosna, dub a

smrk s příměsí břízy, osiky, jabloně, a v podrostu různých jiných druhů stromů).

Carpinetum typicum — suché vysoké úseky (grudy) (převládá habr ve směsi s klenem, lípou, dubem, smrkem, a v podrostu s olší a jasanem).

Querceto-carpinetum — suché nízké úseky (grudy) (vládne habr s větší příměsí dubu a smrku, a jednotlivě i s jinými listnatými stromy).

Fraxineto-piceeto-alnetum — olšina (převládá olše s příměsí smrku a jasanu a jednotlivě i s řadou jiných listnatých stromů).

Kromě toho jsou ještě v pralese dva biotopy bez stromoví, t. j. Caricetum — lesní louka a Hylaquarium — středolesní vodní sběrny.

Je nutno podotknout, že seznámení se základními typy stromoví v pralese je nezbytné také pro mykologa proto, že právě ve spojitosti s nimi se objevují ty které druhy hub více nebo méně bohatě podle svého živitele, a to jako parasiti, saprofyti nebo spolužijící symbionti.

Je tudíž nutno popisovat houby na pozadí daného biotopou a to po zjištění funkce této houby v dotyčném růstišti.

Pokud jde o Bělověžský národní park a o jeho stromoví, objevují se tam houby nejbohatěji v suchých úsecích a v olšinách, které zabírají největší plochu parku (suché úseky 45 % a olšiny 25 % plochy). Nejméně hub roste naproti tomu v bahnitých borech vzhledem k přemíře vlhkosti (4 % plochy parku). Střední místo mají jiné typy borů (lesů), t. j. 26 % plochy.

Uprostřed tak bohatého rostlinstva žije stejně bohaté živočišstvo, patřící nejrozmanitějším systematickým skupinám: ssavci, ptáci, hmyz a pavoukovití. Je tedy prales cenným objektem pro výzkumy zoologické.

Je nutno zmínit se též o tom, že v době před první světovou válkou, asi od r. 1888 do r. 1917, když B. prales byl prohlášen za soukromý majetek ruských carů a jakékoliv lovy soukromých osob v něm byly zakázány, rozmnožil se nesmírně počet hrubé zvěře. V r. 1915 bylo napočítáno na př. v B. pralese: 739 zubrů, asi 37.000 jelenů, asi 100 losů, několik tisíc srn, daňků a kanců.

Tak vysoký stav zvěře uškodil v značné míře rozvoji rostlinstva v pralese, protože porosty všech listnatých stromů byly po řadu let potravou tak četných zvířat. V důsledku toho zabíral jejich místo smrk, často na nevhodném místě. Dnes, následkem poklesu počtu zvěře na přiměřený stav, pozorujeme ústup smrčin z nevhodných středisk a regeneraci specifického stromoví. Vedle toho jako další důsledek přílišného stavu zvěře se pozoruje převládající vývoj hub rostoucích na stromech a ničících je jako parasiti nebo saprofyti. Toto zajímá zvlášť mykology. Je to důsledek přílišného poškození stromů zvířaty (jeleny, srnci, kanci, losy), které usnadňovalo infekci a způsobilo četné polomy, vývraty a mezery v stromoví.

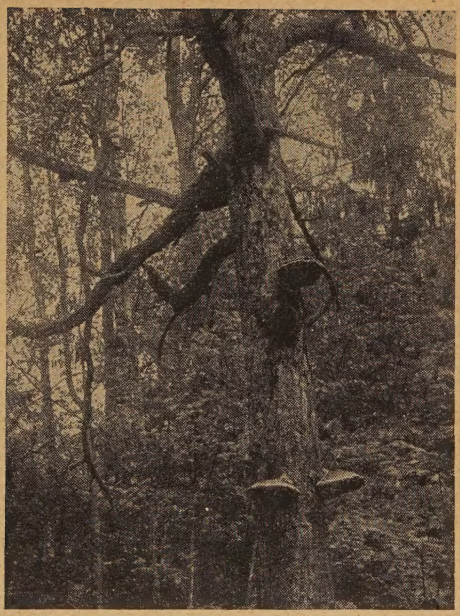
Tím způsobem vznikl charakteristický obraz původního pralesa, naježeného polomy a vývraty stromů, na kterých je vidět četné plodnice hub, rostoucích na stromech a ničících úplně dřevovinu. Snímky, připojené k tomuto článku, ilustrují tento obraz pralesa.

Tak neobyčejně bohatý a zajímavý přírodopisný objekt, jako Białowieský prales a zvlášť jeho část — národní park, — budil již dávno zájem přírodovědců. Neudivuje tudíž, že bibliografie, věnovaná B. pralesu, čítá dnes asi 500 položek — zajisté číslo okázalé. Nejcennější z toho jsou práce prof. J. Paczoského z oboru botaniky a práce prof. J. J. Karpińského z oboru entomologie a ekologie. Kromě toho jsou pozoruhodné práce O. Hedemanna z oboru dějin B. pralesa.

Jde-li o práce, věnované houbám, je jich dosud, bohužel, velmi málo. Tyto publikace nedávají ani polovičního obrazu toho bohatství hub, o němž se stále slyší a viditelného na první pohled při návštěvě B. pralesa.

Jako první a základní práce o houbách v B. pralese je nutno uvést dvě publikace Fr. Błońského, jednoho z vedoucích mykologů polských z konce XIX. století. Byly otištěny ve Varšavě ve vědeckém časopisu »Pamiętnik Fizyogra-

Obr. 3. ukazuje velké plodnice Fomes fomentarius, který je častou houbou Bělověžského pralesa, ale ukazuje také na velkou bohatost a různorodost pralesního rostlinstva. Foto: Inž. Mgr. H. Orłoś.



ficzny« v r. 1888 a 1889 jako výsledek výzkumů, provedených během tří postupných výletů do pralesů. V těchto pracích uvádí autor sotva 353 druhy hub, které určil, většinou z rodiny Agaricaceae i Polyporaceae, a přitom autor v úvodu sám upozorňuje, že je to pravděpodobně jen skrovný zlomek toho, co v pralese existuje a při podrobnějších průzkumech se může objevit. Kromě prací Błońského musíme se zmínit též o dvou publikacích pozdějšího mykologa polského — prof. W. Siemaszky, vytištěných v r. 1923 a 1925 ve Varšavě. V těchto pracích podává autor v podobě dvou floristických soupisů v latinském jazyce popis dvou set hub, které sbíral v B. pralese při svých několika postupných botanických výpravách. Jsou to většinou houby-parasiti, objevující se na listoví rostlin.

Je samozřejmé, že uvedené čtyři práce jsou teprve úvodem k úplnému průzkumu mykologické flory B. pralesa, t. j. práce, která musí být provedena v budoucnu.

Přejděme nyní k stručné charakteristice mykologické flory v jednotlivých základních biotopech pralesa.

V biotopu Pinetum turfosum, kde převládá zakrslá sosna, rostoucí na navlhlé rašelinové půdě s hojně v podrostu rostoucím rákosím — Phragmites communis, je kloboukatých hub velmi málo, zejména málo hub půdních. Je to pochopitelné: přemíra vlhkosti v půdě a nedostatek vzduchu vysvětlují tento zjev dostatečně. V tom biotopu převládají tedy houby mikroskopické, objevující se na jehličí nebo na listoví rostlin, většinou jako parasiti.

V biotopu Pinetum typicum, v němž v sušším prostředí převládá sosna, pozorujeme opačný zjev, než výše uvedeno: totiž bohatou floru hub, rostoucích ze země, a to většinou jako symbionty převládajících stromů. Plodnice vytvářejí podle ročních období, nejvíce koncem léta a na podzim, a v té době tvoří výrazný mykologický aspekt kolektivů lesního porostu. (Pokr. příště.)

Jaro Miškovský:

S. K. Neumann houbařil na Moravě.

(K 80. výročí básníkova narození — 5. 6. 1875.)

Яро Мишковский: Народный художник С. К. Нейман любил собирать грибы на Моравии. — К 80летию со дня рождения поэта, 5 июня 1875 года

Národní umělec Stanislav Kostka Neumann (1875—1947) bydlil v letech 1905—1907 v Řečkovicích u Brna, což připomíná tam zasazená pamětní deska z r. 1950. Z Prahy pocházející básník dal se okouzlit moravskou přírodou a na dlouhých vycházkách rád houbařil. Píše o tom ve své sbírce veršů »Hrst květů z různých saison« (Brno, 1907) mezi 13 básněmi cyklu »Z —icke idyly«:

Oh, dubiny, hymnu vám slibuji,
maličký důkaz, jak vás miluji —
— — — — — — —
Za slíbené honorář vybírám denně,
k večeři, k obědu nosívám ženě,
děkuji, lesy, děkuji:
Za hříbečky, kuřátka, kozáky,
za pečárky, janky, růžáky,
za holoubky, smrže a modráky,
děkuji, lesy, děkuji,
děkuji, lesy, děkuji,
tu hymnu vám, lesy, slibuji,
z věčného kovu ji ukuji,
řekněme: snad.

Básník dostál svému slibu po přesídlení do Bílovic nad Svitavou, kde žil od 1907—1914 a napsal svou proslulou »Knihu lesů, vod a strání« (vyšla 1914), jejíž prolog začíná »Nesmrtelnou hymnu slíbil jsem kdys lesům«. Podrobnosti básníkova desetiletého pobytu na Moravě vylíčil Adolf Veselý ve vzpomínkové stati »Idyla básníka a bojovníka« (Lid. dem., 19. 9. 1954).

Podobně jako Vrchlický vyjevil básnickou formou, které houby sbíral za mlada v Ovčárech (viz článek V. Kloudy, MSb 1953), obsahují citované verše SKN přímo seznam jeho oblíbených hub. SKN klade uznale na prvé místo hříbečky, jak nazývá mazlivě a po pražsku bělohřiby, rostoucí v dubinách. Pořadí dalších nemá význam jakostní stupnice, vzhledem k uplatnění rýmů: kozáky — růžáky — modráky.

O které druhy hub jde? »Janek«, lidový název pro kozák březový — *Bol. scaber* Bull. i pro křemenáč osikový — *Boletus rufus* Schff. (Němec-Smotlacha: Naše houby, 1918), znamená zde křemenáče, protože kozák jest uveden dříve. »Modráky« jsou zřejmě míněny dva modrající hřiby, tmavý kovář — *Bol. erythropus* Fr. a světlejší kolář či koloděj — *Bol. luridus* Schff. »Růžáky« značí růžové modráky — *Bol. rhodoxanthus* Krhz. »Kuřátka« slovou na Moravě lišky obecné — *Cantharellus cibarius* Fr., poněvadž rostou většinou v hejnech (Smotlacha: Atlas hub I.). Hub znalý básník sbíral pochopitelně také jedlé pečárky — *Psalliota* = *Agaricus*, holoubky (t. j. holubinky) — *Russula* a smrže — *Morchella*. O ryzcích se nezmiňuje proto, že u nás nejhledanější odrůdy ryzce pravého — *Lact. deliciosus* Fr. — jsou domovem v jehličnatých lesích.

Na dotaz po houbařských zálibách zvěčnělého SKN odpověděla jeho vdova, po návratu z léčení v Karlových Varech, dopisem z 5. XI. 1954:

Neumann nebyl jen vášnivý rybář, ale také houževnatý houbař. V době sezony nelenil si a vstal třeba o třeti hodině ranní a odcházel do lesů na houby,

prý, aby to houbaři všechno nevysbírali. Jednou, dokonce, při velké úrodě hub, když mu nestačila kabela, kterou sobě na houby vzal, rozpáral kus podšívky v kabátě a nalezené houby vkládal do kabátu, takže byl jimi obložen jako naplněným měchem. Spráskla jsem tehdy ruce nad takovým úlovkem. Potom, jako vždy, můj muž sám houby řezal na tenké plátky a sušil. Toť, že tehdy, v dobách naší chudoby byly houby (jako i ryby) vítaným jídlem. Připravovala jsem je na různé způsoby. Smažila na cibulce a s kmínem, nebo jako řízky (bedly) anebo také jen tak na másle se solí.

Houby sbíral nejvíce v bílovických lesích a nikoli v řečkovických, Knihu lesů vydal rovněž až v Bílovicích i onu proslulou hymnu na lesy složil až v Bílovicích. Tady jsme prožívali nejkrásnější idylu našeho života. Co by též básník znamenal bez inspirace přírody?

S upřímným pozdravem československým houbařům jsem oddaná
Božena Neumannová, Bílovce nad Sv., u Brna.

Básník, jenž svou láskou k lesu a houbám se zapsal do srdcí našich houbařů a milovníků přírody, však nejen houbařil, ale vyznal se také v kuchyni, jak potvrzuje paní B. N. v dalším sdělení z 10. XI. 1954:

— ano, jde o ten růžový modrák, jemuž u nás říkají růžák. Napsala jsem Vám, že můj muž rád kuchařil? Často si bral moji zástěru a postavil se ke sporáku a vařil. Uměl kdeco uvařit a toť, že houby také sám připravoval, ovšem, ne vždy měl na to čas. Ryzců a václavek jsme mívali na zimu celou zásobu (zavařených) a celé pytlíky hřibů nasušených. V našich lesích bývá některý rok veliká úroda hub, pak jakoby půda si odpočívala. Já sama nejsem znalec hub, zato Neumann se v nich vyznal, ač chodím do lesů, sbírám jen hřiby, ryzce, bedle a podborovníky. (Pozn.: Bedle, hanácký výraz pro bedly. J. M.)

Potěšil mne přípis Dra Smotlachy, kdo by neznal jeho jméno! Uschovám do památek. Pozdravuje zdvořile B. N.

I v době druhé světové války chodil S. K. Neumann na houby a v jeho poválečné sbírce veršů »Zamořená léta« vyšla také báseň »Pečárky«.

RNDr PhMr Albín Havel:

Výzkum přírodních ohnisek nákaz a houbaři.

Д-р природ. наук, маг. фарм. Албин Гавел: Исследование очагов инфекции в природе, а собиратели грибов.

(Z odborné vědecké konference v Bratislavě.)

Je-li správný výklad původu názvu obce Čeperky u Hradce Králové od jihoslovanského čepér, t. j. klíště, pak toto sídliště dostalo název charakterisovaný lesnatým prostředím, v němž se patrně hojně vyskytovala klíšťata. Dnes se často mezi lidmi hovoří o nebezpečí nákazy v lese různými klíšťaty, jako by toto nebezpečí, je-li vůbec správné tak hovořit právě o lese, se vyskytovalo v lese teprve dnes a jako by se klíšťata stala ve skutečnosti přes noc něčím nově významným v naší biocenose lesa a také pro zdraví a život člověka. O nebezpečí zánětu mozkových blan následkem kousnutí klíštětem se stále častěji hovoří proto, že se prohloubením badání na poli epidemiologicko-virologickém tento problém stále více objasňuje spoluprací s parasitology, zoology a kliniky. Tím se již dospělo k současným výsledkům, které pomáhají člověku v boji proti nemoci, proti jejímu původci, proti přenašečům a zdroji nákazy a mají účel prevence. Věda neobjevuje zde nic, co není v přírodě, a svými výsledky dává i nynější veřejnosti poučení, která každého mohou uklidnit, poněvadž je známo, jak nebezpečí čelit.

Důsledné poznání nebezpečí, ohrožujících zdraví člověka, která se vyskytují v přírodě, je předmětem dnešních výzkumů přírodních ohnisk nákaz, což jsou podle akad. Pavlovského území, ve kterých je určitá biocenosa (rostlin i živočichů) činitelů přenosu. Jakýmsi manifestačním zakončením prvních pracovních výsledků naší vědy na tomto poli byla ve dnech 2.—4. listopadu 1954 celostátní pracovní konference v Bratislavě, svolaná biologickou sekcí Československé a Slovenské akademie věd. Zúčastnili se jí zástupci sovětské vědy v čele s akademikem Pavlovským, zakladatelem učení o ohniskovosti nákaz, a naši významní vědečtí pracovníci, jako akademik J. Málek, akademik Blaškovič, Rosický, laureát státní ceny, prof. Raška, Havlík a j. Byla to konference především parasitologů, virologů, epidemiologů a protozoologů, kteří pojednali o své komplexní práci ve smyslu Pavlovského učení, hlavně o problémech z úseku virologického a protozoologického, o Q rickettsiose, tularemii a leptospirose a některých zajímavostech z helmintologie. Setkali jsme se zde poznovu s klíšťovou encefalitidou tak, jak jsme se ji naučili sledovat v přírodě, kde ovšem malé množství viru člověka imunisuje, praví akad. Pavlovskij a učí, že cirkulace viru v ohnisku nákazy byla dříve, než se objevil člověk. Důkladná znalost biocenosy pomůže odkrývat včas nebezpečí nákaz pro člověka a také parasitologie se má zaměřit ekologicky studiem cizopasného hmyzu a roztočů, na čemž již pracoval a pracuje náš významný odborník Rosický. Při studiu klíšťové encefalitidy v jisté oblasti zamořené klíšťaty zpracoval Radvan a spolupracovníci z VLA Hradec Králové 4100 klíšťat. Nákaza encefalitidou neděje se ovšem jen přenosem viru klíšťaty, může býti i alimentární pitím syrového mléka koz, jak potvrzují Rosický a Raška z Prahy, Libíková z Bratislavy a Radvan z VLA Hradec Králové. Nemoc zajíců, tularemie, která se vyskytuje na jižní Moravě, byla zjištěna kromě zajíců také u hrabošů, vodních hryzců a ondater, od nichž vznikla typická onemocnění. Vnímaví jsou zvláště křečci a myši. V roce 1953 podařil se u nás vědeckým pracovníkům hradeckým průkaz Pasteurella tularensis u klíšťat Ixodes ricinus. Reservoirem leptospiros, způsobujících u nás hlavně t. zv. polní horečku, jsou hraboši, někdy tuto úlohu mohou převzít i domácí zvířata. Domácí zvířata jsou především zdrojem nákazy pro člověka u Q rickettsiosy, ale mohou jím býti i myši, lišky a někteří synantropní ptáci (ptáci zdržující se v blízkosti obydlí člověka). Je to nemoc pro člověka silně infekční a byla k nám pravděpodobně zavlečena infikovaným dobytkem ze zahraničí. Účast klíšťat na rozšiřování této nemoci doposud zjištěna nebyla, nákaza se šíří cestou vzdušnou a alimentární. Jsme u nás svědky propagace nákazy z okruhu obydlí člověka do volné přírody. Q horečka je nákazou novou a vytváří u nás nepůvodní, t. j. mladá ohniska, v jejíž biocenose stojí sám člověk, který onemocní. Je to opačný pochod vzhledem k běžnému pojetí Pavlovského učení, neboť na zdroji této infekce nemá volná příroda žádné účasti.

Jen velmi krátce bylo pojednáno o aktuálním problému nákaz z přírody, o bratislavské konferenci a některých jejích přínosech, z čehož je zřejmo jedno: Možnost infekce a případná nákaza pro člověka byla a je všude v přírodě a dokonce může být i v těsné blízkosti člověka u domácích zvířat. Les, kde se nejčastěji zdržuje houbař i mykolog badatel, je jen jednou ze součástí přírody, tak jako klíště je jedním faktorem v přenosu některých nákaz, které své zdroje mají po celé přírodě. Věda nám říká, kde jsou ta nebezpečí, a činí naše kroky jistějšími. A jistější kroky — také a především — rozumných a opravdových houbařů, zachraňujících státu svým odborným a praktickým zájmem o houby velké národohospodářské hodnoty. Takoví houbaři však, jako jedni z nejlepších pozorovatelů přírody, mohou různými poznatky z lesů, luk i polí přispět nemálo ke komplexnímu zdravotnickému výzkumu v ohniskovitosti nákaz, jehož konečným cílem je dokonalá ochrana největší národohospodářské hodnoty — z d r a v í l i d u.

Pozn. red.: Článek Dr Havla potvrzuje, že naše stanovisko neděsit houbaře

celé republiky nakažlivými klíšťaty, bylo správné. Nákaza encefalitidy nepochází jen od klíšťat, nýbrž také z jiných zdrojů. Pokud se děje od klíšťat (a děje se od nich již dávno), pochází tato nákaza jen z některých míst (krajin a lesů v ČSR). Tato místa jsou již dnes přibližně známa, neboť zde se právě staly v posledních letech a zvláště také loni nákazy encefalitidou. Tato místa označujeme, jako ohniska nákazy, a je třeba je pro každý kraj, pokud tam jsou, bezpečně zjistit. To se dnes již děje a houbaři buďtež tu nápomocni. Zjišťujte a sledujte pečlivě všechny nákazy encefalitidou v okolí, jsouce ve spojení s lékaři a nemocnicemi! Příslušné případy a ohniska nákazy nám hlašte!

Poučení o klíšťatech a ochraně před »klíšťovou encefalitidou« mělo vyhrazeno své místo na zdravotnické výstavě »Život vítězí nad smrtí«, přenesené začátkem r. 1955 z Prahy do Brna. V tom směru působila poučně i letošní pražská výstava »Máš právo na zdraví«, kde bylo psáno mimo jiné: »Možnost přenosu nákazy na člověka je však velmi omezena, protože jen málokdy dochází k splnění všech podmínek vnějšího prostředí, nutných pro koloběh viru (nejvlhčí a nejteplejší klima, velké množství lesních hlodavců a pod.).«

J. Jarmiš

MUDr Jaroslav Veselský:

Podloubník Smotlachův — Gyrodon Smotlachae.

(Příspěvek k výzkumu rodu Gyrodon Opatowski.)

Д-р медиц. Ярослав Весельский: Гиродон Смотлахи (Статья к исследованию Гиродон Опатовски).

(Generis Gyrodon species nova e Moravia.)

Rod Gyrodon Opatowski — podloubník — je mezi rody podčeledi hřibovitých rodem beze sporu nejvzácnějším, silně proměnlivým a dosud velmi málo známým. Fylogeneticky tvoří přechod od hřibovitých (Boletaceae) k čechratkovitým (Paxillaceae). Tvoří mykorrhizu výhradně se stromy listnatými a jak dosud zjištěno u druhu olšového, hlavně jen s olší, čímž se liší od velmi příbuzných klouzků (Friesia Sm., Ixocomus Quélet), které tvoří mykorrhizu výhradně se stromy jehličnatými a jeví plynulé přechody k čeledi slizákovitých (Gomphidiaceae).

V novější mykologické literatuře je tento rod zastoupen vlastně jenom jedním dobrým druhem evropským, a to druhem G. lividus — podloubník nažloutlý či sinný, který popsal Bulliard roku 1791. Persoonův Boletus brachyporus a B. gyrosus jsou názvy synonymické. Trogův Boletus rubescens z roku 1844 se liší jenom odchylnější oxydací dužniny a právem jej Bataille klade jen jako varietu ke G. lividus. Se synonymikou tohoto druhu splývá i nejasný Friesův Gyrodon sistotrema a snad i G. Stejskali z roku 1920, který cituje Bresadola a Velenovský. Řekneme si pak dále v diskusi, zda tato synonymika je plně oprávněna.

Letošní rok, mykologicky velmi úrodný, mně opětovaně umožnil několikerý nález neobvyklého Gyrodonu, a to nikoliv pod olšemi nebo v olšinách — kde podle literárních údajů se má tato vzácná houba výhradně nalézat, — ale opětovaně pod habry v starém a vlhkém lužním lese, kde po olších není a nikdy nebylo ani stopy. Uvádím zde popis dle přírody na základě výzkumu celkem jedenácti dospělých plodnic. Podotýkám výslovně, že popis se opírá výhradně o plodnice dospělé a plně vyvinuté. Žádné mladé plodnice se mně nepodařilo nalézt.

Popis druhu:

Třeň tence válcovitý, na spodině poněkud kyjovitě rozšířený, oblý, 7—10×0,7—1,4 cm, dole obvykle zahnutý i jinak zprohybaný, vždy poněkud

excentrický, plný, vatovitě vycpaný, podélně hnědě žebernatý a více či méně černě šupinkatý. Směrem vzhůru se třeň přímo rozšiřuje v klobouk a svými žebry tvoří na spodině klobouku přirozený skelet pro vrstvu trubiček. Konsistence suše. masitá. Klobouk vodnatě masitý, k okraji značně tenký a nepodvinutý, rozložený a poněkud žebernatě zprohybaný, 5—9 cm široký, vlhce hladký, nikoli však slizký, barvy za živa od světle kožově hnědé přes okrovou až po temně hnědou. Základní tón v každém případě pískově hnědý. Pokožka klobouku poněkud slupitelná, avšak jen v útržcích. Trubičky zcela nízké 2—4 (—5) mm, většinou silně sbíhavé, rezavě hnědé, roztékají se během 18—24 hodin po utržení plodnice. Ústí veliká a křivolaká, místy velmi symetricky paprsčitě (radiálně) uspořádaná. Vrstva trubiček vcelku někdy zcela dobře oddělitelná spolu s tenoučkou vrstvičkou dužniny klobouku, jindy se značně trhá a odděluje dosti těžce. Pomačkáním se trubičky buď vůbec nemění nebo nepatrně modrají, ale většinou po chvíli rezavějí a hnědnou. Dužnina je zřetelně nesourodá (heterogenní). Dužnina klobouku měkká, vodnatá a tenká vrstva, na niž nasedají trubičky, je silně hnijící a roztéká se i s trubičkami. Dužnina třeně je naproti omu téže konsistence, jako svrchní část klobouku po oddělení rouškonoše (hymenoforu). Dužnina třeně tuhá a suchá, nehnijící. Barva dužniny bělavě nažloutlá, na řezu — hlavně v klobouku v rozšiřující se části třeně, velmi intensivně modrá a během několika minut přechází do kalně růžové, pak vybledne a posléze zvolna hnědne. Na plodnicích starých se dužnina mění jen zcela lenivě. Co do intensity i barev je dužnina pravým chameleonem, takže samotný oxydační proces nemůže být absolutně kriteriem k rozlišení druhů. Dužnina všech plodnic byla v klobouku mimořádně silně červivá. Vůně nenápadná.

Reakce makrochemické:

Zelená skalice:	Dužnina klobouku nabíhá ihned do inkoustově modré.
	Dužnina třeně nabíhá ihned do zelené.
Čpavek:	Dužnina klobouku se nemění.
	Dužnina třeně zvolna přechází do čokoládově hnědé.
Anilinová voda:	Dužnina klobouku se nemění.
	Dužnina třeně zvolna růžoví.
Fenolová voda:	Dužnina klobouku ani třeně se nemění.
Alfa-naftol:	Dužnina klobouku ani třeně se nemění.
Chlorovanilin:	Dužnina klobouku se nemění.
	Dužnina třeně nabíhá do chromové žluti.

Všechny tyto chemické reakce byly prováděny po odeznění samovolných oxydačních reakcí, tedy asi za 1—2 hodiny po sběru. Použito bylo reagencií dle receptu Melzerova. Nejnápadnější a zcela svérázná je barevná dvojreakce na zelenou skalici.

Výtrusný prach rezavě hnědý. Výtrusy dlouze elipsoidní 3,4—3,8 — 8,6—9,4 μ. Blána výtrusů hladká, tmavě hnědá s jednou větší a několika droboučkými tukovými kapénkami.

Datum sběru: 25. 7. 1954 celkem 5 dospělých plodnic, 1. 8. 1954 celkem 4 dospělé plodnice, 5. 8. 1954 celkem 2 dospělé plodnice.

Stanoviště: Starý lužní les mezi obcemi Proskovice a Krmelín u Ostravy, a to výhradně pod habry (statní jedinci druhu Carpinus betulus L.). Všechny plodnice nalezeny na dvou lokalitách. Kromě habrů jsou v tomto lese ještě zastoupeny statně buky, duby a břízy. Zcela ojediněle a vzdáleně se vyskytují i statné a osamělé modříny. Naproti tomu olše se v tomto lese ani v okolí nevyskytují vůbec.

Sousedství jiných vyšších hub v téže době na tomtéž stanovišti:

1. Kozák habrový (B. rugosus Fr.). 2. Holubinka révová, odrůda Barlova (R. xerampelina [Sch.] Fr. var. Barlae Quél.), 3. Hol. namodralá (R. cyano-

Obr. 4. Starší plodnice Smotlachova podloubníku, nalezená 5. 8. 1954. Nahoře plodnice ze dvou pohledů (zmenšeno), vlevo dole je detail spodní poloviny klobouku a vpravo je vidět jednak odlupitelnost trubiček a jednak značnou červivost. V textu článku je uvedena velikost původních fotografií, které byly pro tisk zmenšeny. Foto: Pivečka.

xantha [Sch.] Fr.), 4. Hol. ruměnná (R. pseudointegra Arn. & Gor.), 5. Hol. černající (R. nigricans [Bull.] Fr.).

Příslušnost popsaného druhu k rodu Gyrodon Opatowski je nepochybná. Popsaný druh »habrový« se však od základního druhu »olšového« Gyrodon lividus Bull. (= G. rubescens Trog.) podstatně liší v těchto znacích:

1. Výskyt pod habrem zcela konstantně. 2. Roztékavost trubiček s hnijící dužninou přilehlé části klobouku, 3. Žebernatost třeně a jeho šupinkatost připomínající poněkud kozáky (Krombholzia Karsten). 4. Dlouze elipsoidní vý-

trusy. 5. Heterogenní dužnina, což se projevuje i svérázností makrochemických reakcí.

Roztékavost trubiček a tím prakticky i celého měkkého klobouku je znakem velmi nápadným a lze mu zčásti zabránit jen oddělením rouškonoše anebo rychlým vysušením na prudkém slunci. Tak na příklad obvyklý způsob získání výtrusů položením klobouku na papír a přikrytím sklenicí skončil vždy úplným nezdarem, ježto se celý klobouk přes noc roztekl v beztvarou, nepáchnoucí, černou kaši. Proto se mně podařilo zachovat z popsaného druhu pro mykologický herbář jenom 4 plodnice, které předávám Mykologickému ústavu k uložení a k dalšímu studiu.

Z důvodů, které jsem výše rozvedl, považuji tedy tento habrový druh podloubníku za druh dobrý, tvořící morfologicky zcela logický přechod mezi rody Krombholzia Karsten a Phylloporus Quélet, od hub chorošovitých k houbám lupenatým. Novou houbu jsem nazval po prvém nálezci Gyrodonu v našich zemích Dr F. Smotlachovi, jehož nálezy z roku 1910 cituje Velenovský, v uznání jeho životní práce pro šíření a popularisaci mykologických znalostí v nejširších řadách našeho lidu. Zdá se totiž, že Smotlachou odedávna předpokládaný a dosud marně hledaný vývojový mezičlánek od hřibů k čechratkám ztělesňuje velmi dobře právě tato nová houba.

V československé mykologické literatuře uvádí Velenovský nálezy Smotlachovy od Nového Plesu u Josefova (1910), Reisnerovy u Modřan, Peruce a Mšena (1915) a svoje vlastní nálezy u Mnichovic (1921), vše jako Gyrodon lividus Bull. a výhradně v olšinách. Nálezy Maximovičovy v olšině »Kačina« u N. Dvorů u Žehušic z roku 1920 diagnostikuje Velenovský jako Gyrodon rubescens Trog. Ve světle novějších výzkumů je však druh Trogův zcela nepochybně synonymem druhu předešlého, ježto odchylná oxydace dužniny není dostatečným ohraničením pro nový druh. Naproti tomu Gyrodon Stejskali Bres., nalezený rovněž mimo olše u Hostomic pod Brdy, s malinkými a bledě-nažloutlými póry, silně labyrinticky laločnatými, a trubkami nesbíhavými, s výtrusy tence dlouze válcovitými 12—15 mí, je pravděpodobně druhem dobrým, i když vzácným, jako ostatně celý málo známý a vzácný rod Gyrodon sám. Pilát ve svém »Klíči« uvádí pouze jediný dobrý druh — Gyrodon lividus (Bull.) Sacc. a nálezy Deylovy (1946) u Chlumce na Cidlinou a svoje vlastní v Rožďalovicích na břehu Pilského rybníka (1950), a to vždy pouze pod olšemi. O Stejskalově Gyrodonu se nezmiňuje vůbec a to ani v synonymice. Náš druh svým celkem ponurým vzhledem a roztékavostí trubiček k jídlu právě nelákal a mimo to všechny nalezené plodnice byly silně červivé. Smotlacha celý rod Gyrodon pokládá za jedlý a sám jej již mnohokráte jedl.

Z obrázků v domácí literatuře odpovídá celkovému zjevu našeho druhu nejlépe Maximovičův fotografický snímek u Velenovského č. 127 na stránce 728. Z fotografií v Klíči Pilátově se našemu druhu nejvíce podobá starší plodnice na obr. č. 85.

Naše vlastní obrázky nově popsaného druhu (fot. Pivečka) znázorňují jednu starší plodnici, nalezenou 5. 8. 1954. Na obrázku 1. a 2. je vyobrazena plodnice v původní velikosti. Obrázek 3. je zvětšený detail spodní části poloviny klobouku k znázornění trubiček a tvaru jejich ústí. Na obrázku 4. je asi v dvojnásobném zvětšení znázorněna jednak odlupitelnost nízkých trubiček v souvislé vrstvě od klobouku, což je podle Sm. zvláštnost, jednak enormní červivost celé dužiny klobouku.

Diskuse:

Jsem si vědom toho, že při nepřesném ohraničení a zřejmé fylogenetické přechodnosti celého rodu Gyrodon nelze proměnlivými morfologickými i ekologickými znaky jednotlivých plodnic náležitě vědecky odůvodňovat oprávněnost nových druhů. Pro druh přechodný, jakým náš Gyrodon Smotlachae sp. n. beze sporu jest, svědčí již nápadná proměnlivost jednotlivých plodnic téhož

stanoviště. Oxydace dužniny je nestejnoměrná a zcela nepravidelná. Nepravidelná je i sbíhavost trubiček od silné sbíhavosti až po pouhé připnutí. Rovněž jejich oddělitelnost je značně proměnlivá. Mimo to jde i o proměnlivost, kterou dle Smotlachy způsobuje odlišnost symbiotických stromů. Jedinou konstantní známkou jsou charakteristické makrochemické reakce dužniny. Tím vším si lze vysvětlit poměrně značné rozdíly a často i zmatky v diagnostických popisech podloubníku v literatuře u jednotlivých autorů. Nepřesnost a neúplnost popisů, které jsou mnohdy přepisovány z literatury do literatury, spolu s vzácností celého rodu, je dle mého soudu hlavním důvodem, že rod Gyrodon je dnes representován jen jediným dobrým druhem — G. lividus Bull. Při revisi jednotlivých popisů v dostupné literatuře nacházíme i při neúplných diagnosách tolik odchylek od typu, že některé z nich dnes mohou být plným právem považovány za konstantní a charakteristické i pro samostatný druh.

Není ovšem vyloučeno, že náš »habrový« druh G. Smotlachae sp. n., dále G. Stejskali a G. sistotrema Fr., které všechny mají dlouze vřetenité výtrusy a nejsou, jak se zdá, vázány na olše, mohou být jen synonymikou dobrého druhu jediného, proti němuž lze postavit dosavadní G. lividus Bull. (= G. rubescens Trog.) s výtrusy kulovitě elipsoidními a nalezištěm výhradně pod olšemi jako dobrý druh další. Že by všechny tyto druhy spolu se všemi dosavadními popisy všech podloubníků z literatur se měly týkat jen jediného druhu, a to původního druhu Bulliardova z roku 1791, se mně přece jenom zdá málo pravděpodobné. To vše bude třeba ještě ověřit systematickým výzkumem a monografickým zpracováním celého rodu.

Uvedené řádky chtějí být jen skromným iniciativním příspěvkem mykologa-amatéra k lepšímu poznání tohoto vzácného a málo známého rodu podčeledi hřibovitých, vzbudit zájem v nejširší obci našich houbařů o jeho lepší a důkladnější prozkoumání, a nečiní si nikterak nárok na autorské prvenství, ani na oficiální uznání nově popsaného druhu. Výklad k článku, latinský popis druhu a cizojazyčné resumé přineseme v příštím čísle. *(Dokončení v dalších sešitech.)*

Prof. Dr Ing. Baudyš:

Příspěvek k lidovým názvům hub.

Проф. Д-р Инж. Эд. Баудиш: О народных названиях грибов.

Křemenáč osikový — B. rufus Schff. má v Čechách, na Moravě i ve Slezsku, jak jsem zjistil za dlouhá léta praktického houbaření, celou řadu lidových jmen: „kamenáč", „panička" (Beskydy), „havíř" (Příbram), „janek" (Jevíčko), „polák" (Karviná). *Boletus badius*, kterého si Smotlacha tak váží — je nazýván v Karviné „zajenčok". — Na Kotouči a ve Štramberku nazývá se modrák kovář — *B. miniatoporus* Secr. i koloděj — *B. luridus* Schff. „sinák". Rozhodně je zajímavé sledovati názvy hub v lidovém podání, je to záslužná práce „Myk. sborníku" (ČČSH) od jeho začátků (1919).

Lidová jména hub jsou u národů českého a slovenského mimořádným zjevem, který nemá obdoby u žádného národa. Je jich totiž mnoho pro množství druhů hub a tak zajímavých a rozmanitých, že jsou dokladem mimořádné praktické znalosti hub u Čechů i Slováků, již jedlé houby ve značném počtu druhů sbírají od dávna. Ba každý kraj v Čechách, na Moravě, na Slovensku má svá lidová jména hub, která teprve všeobecnou popularisací hub, konanou u nás od r. 1909 MU, ČMS, MSb., se sjednocují. Tak hřib B. variegatus Sw. s lidovými jmény strakoš, kožešník (Hradecko), kačenka (Praha), písečník atd. naší akcí jmenuje se dnes všude strakošem, neboť toto jméno bylo přijato za jméno vědecké. Podobně se ujalo, jako jméno vědecké, lidové jméno (Hradecko) holubinka mandlová — Russ. vesca Fr., jež vyniká za syrova i v jídle chutí opravdu lahodnou a jež se proto prodávala na královéhradeckém trhu již za mého mládí, kdy holubinky nebyly v kodexu a na př. v Praze se nesměly prodávat, neboť byly pokládány vesměs za jedovaté.

Vezměte si za příklad prof. Baudyše, který se mnou pracuje více než 40 let. V době vzniku Myk. sborníku (1919) a ČMS (1921) zahrnoval mne jako mladý asistent techniky — spoustou hub, pro něž nebylo u nás literatury. On mne tak nutil, abych tyto — pro kuchyň bezvýznamné houby — studoval stejně podrobně a důkladně jako hřiby, holubinky, ryzce atd. Nosil mi různé naše pevníky — Stereum, plesňáky — Thelephora, choroše — Poria, Polyporus, Fomes, lošáky — Hydnum atd. A nikdo jiný neměl tehdy u nás o ně zájem než mladý, energický, nesmírně činný a pilný prof. Baudyš. Dnešní jeho obrovské vědomosti v houbách vůbec a v nižších, zejména fytopathologických zvláště, pocházejí z jeho pilného výzkumu před 30—40 lety. I houby jedlé, jedovaté sledoval. Doporučil k jídlu na př. — viz jeho práce v našem časopise — choroš sírový. Také lidová jména hub, jak vidíme, studoval. ČMS a MU, jichž je čestným členem, jej žádají o další práce pro časopis. Smotlacha.

Dr Bedřich Melouň:

O jedovatosti muchomůrky zelené.

Д-р Б. Мелоун: Ядовитость поганки зеленой.

Mezi naše jedovaté houby patří muchomůrka zelená — Amanita phalloides Qu. Počítáme-li případy, kdy došlo k smrtelným otravám následkem požití hub, zaujímá právě tento druh čelné místo. Zajímavá je otázka, co je příčinou tak vysoké toxicity. Podrobným výzkumem byly v muchomůrce zelené objeveny v podstatě dvě látky, faloidin a amanitin, které nesou odpovědnost za vysokou jedovatost. Podařilo se isolovat tyto látky v čistém stavu v podobě bílých krystalků a byla určena jejich jedovatost stanovením nejmenší dávky, po níž dochází k uhynutí pokusných myší.

Abychom si učinili představu o jedovatosti muchomůrky zelené, stačí uvést, že jedna tisícina gramu faloidinu stačí na otrávení třiceti myší. Ve srovnání s faloidinem je amanitin ještě asi 8× účinnější. Předpokládáme, že v jedné plodnici jsou asi dvě tisíciny gramu čistých jedovatých látek, které by stačily k otrávení dospělého člověka, při čemž se jedovatost nezničí ani varem.

Některé čtenáře bude zajímat, do jaké skupiny jedů máme zařadit faloidin a amanitin. Tyto látky se neřadí k alkaloidům, ale tvoří samostatnou skupinu. Tak na př. faloidin je cyklický[1]) peptid složený pouze ze šesti aminokyselin,[2]) které samy o sobě nejsou jedovaté, ale teprve v kruhovém uspořádání vzniká toxicita této látky.

Zmíníme se ještě o tom, jak se projevuje otrava v živém organismu. Dostane-li se faloidin do krevního oběhu, vyvolá značnou změnu ve složení krve a obsah některých krevních bílkovin klesne v kritickém stadiu až na polovinu. Zároveň dochází k značnému poškození jater. Nestačí-li organismus tyto změny vyrovnat, dochází ke křečím, které v těžkých případech končí smrtelně.

Poznatky o toxických principech ostatních našich jedovatých hub, na př. závojenky olovové — Entoloma lividum (Bull.), jsou většinou ještě neúplné a teprve jejich isolace v čistém stavu je dovolí charakterisovat po stránce chemické a fysiologické.

Při této příležitosti děkuji panu prof. Dr Smotlachovi a jeho milým spolupracovníkům za porozumění a nevšední ochotu při sběru plodnic muchomůrky zelené, čímž byl podstatně usnadněn průzkum těchto toxických látek, zejména faloidinu. 30. XII. 1954.

Pozn. red.: Pisatel článku je vědeckým pracovníkem Ústavu organické chemie akademika Šorma při ČSAV.

[1]) Cyklický (kruhový). [2]) Aminokyseliny jsou organické kyseliny obsahující dusík.

Jaroslav Tušla:

Frontální pokusy ve školách — účinnou propagací hub.

Ярослав Тушля: Фронтальные опыты в школах — успешное пропагирование грибов.

Frontální pokusy, zavedené před několika lety do našich škol povinně především v přírodních vědách, se rychle ujaly a stávají se stále účinnějším a nepostradatelným prostředkem při vyučování biologii, fysice a chemii. *Spočívají v tom, že týž pokus provádějí za vedení učitele současně všichni žáci ve třídě, buď každý sám nebo ve skupinách.* Teoretický výklad učitele se jimi oživuje, žáci se dopracují samostatným pozorováním průběhu pokusu cenných poznatků, které se stávají trvale jejich duševním majetkem. Vyučování je daleko zajímavější, názornější, radostnější a praktičtější. Svá pozorování doplňují děti záznamy a náčrtky do pracovních sešitů.

V hodinách biologie a v zájmových kroužcích je možno jednoduchými frontálními pokusy, prováděnými přímo v přírodě, jindy zase lépe ve škole, rozšiřovat a prohlubovat poznatky o životě hub, o stavbě a funkci jednotlivých částí hub a propagovat tak nenásilně znalost hub i všímavý poměr k přírodě vůbec. Takový pokus, provedený na skutečném materiálu, dá dětem zpravidla víc, než sebelepší výklad učitele, článek či obraz.

Pokusy odstupňujeme podle věku a chápavosti žactva. Pro děti 3.—5. postupného ročníku volíme pokusy nejjednodušší, primitivní, které snad dospělým houbařům zdají se samozřejmé, u malých dětí je však nutno od nich vyjíti a postupně přecházeti k pokusům složitějším v 6.—8. postupném ročníku.

Uvádím několik příkladů takových pokusů, které je možno provésti hravě a bez nejmenšího nákladu i s malými dětmi.

1. *Správné vyrýpnutí houby ze země.* Zdánlivě maličkost — a přece kolik dospělých počíná si při tom nesprávně a přímo škodlivě! Naučme tomu proto děti hned od malička!

2. *Sloupnutí* slizké *pokožky klobouku* klouzků, slizáků, pokožky muchomůrky růžové atd. Nevěřili byste, co radosti způsobí dětem mísa plná sloupnutých růžovek, které do druhého dne krásně tmavě zrůžoví!

3. *Pokusy s »oživením« uschlých hygroskopických hub* (MARASMIUS Oreades BOLT., MARASMIUS scorodonius FR., ...) budí u dětí velký údiv. Provádíme je ve třídě.

4. *Změny barvy dužniny pomačkáním nebo řezem, změny barvy mléka ryzců.* K pokusům se hodí PAXILLUS involutus BATSCH., některé druhy rodu BOLETUS, PSALLIOTA (na př. silvatica SCHFF.), LACTARIUS a mnohé jiné.

5. *Mikroskopické pozorování výtrusů* (pro žáky VI.—VIII. postupného ročníku). Pokus jsme provedli s AMANITA muscaria L., jejíž klobouky položily děti na černé papíry. To bylo divení, když se pod nimi objevily krásně, bělostné pruhy výtrusů. Přišli i členové učitelského sboru a ostatní zaměstnanci školy podívati se na ten neobyčejný zjev. U výtrusů zbarvených nutno použít barevných přírodních papírů.

6. *Vzrůst třeně a kloboučku hadovky obecné* — ITHYPHALLUS impudicus L. *z »vajec« donesených do školy.* Pokus, který si děti žádný rok nedají ujít a který budí zaslouženou pozornost dospělých.

7. Vděčné a poutavé jsou *pokusy s barevnými chemickými reakcemi* (pro žáky VIII. třídy). Novější mykologická literatura obsahuje celou řadu příkladů, z nichž si učitel vybere podle právě rostoucích hub a podle vybavení kabinetu chemikáliemi nejvhodnější a lehce proveditelné reakce. (SMOTLACHA: Atlas hub jedlých a nejedlých, I., 1945; MELZER: Atlas holubinek, 1945.)

Uvedených několik příkladů nečiní si samozřejmě nárok na úplnost. Chybí v nich i systematičnost. Jsou jen ukázkou, jak možno frontálních pokusů v přírodních vědách s úspěchem využít k rozšíření znalosti hub mezi dětmi i v rodinách.

MUDr Jiří Janovský:

Les a lesní „studně".

Д-р медиц. Иржи Яновский: Лес и лесные колодцы.

Houbaři znáte les? Podivná otázka, aby houbař neznal les a přece tomu tak bývá. Většina houbařů má více méně materiální zaměření a vztah k houbaření a tím i k lesu. Jistě, že ke sběru hub přitahuje i pobyt v lese, v tiché krásné přírodě, ale také, a to si přiznejme, je v každém houbaři nebo u většiny houbařů snaha nalézt hodně hub, hlavně hříbků, aby kořist byla co největší. Ale pro každý jednotlivý strom, pro celou krásu kolem sebe, pro ten náš les, takový houbař fanatik nemá času. A přece les za takový zájem stojí, vždyť je jistě starší než lidstvo, a je potřebí, aby existoval, aby se udržel, aby se vyvíjel. Na tom všem musí dnes pracovat řada lidí, pracuje tu lesnická věda theoretická i praktická, a všichni se snaží o vypěstování nového zdravého lesa. Měl jsem šťastnou příležitost ke styku s vědeckým pracovníkem lesnického kolektivu. Od toho jsem se mnoho dověděl o dnešních snahách po zdokonalení lesa. Ten mi radil, abych studoval literaturu o lese, na př. o neúnavném úsilí lesníků zadržet v lese vláhu, o boji proti nástupu stepní periody ve střední Evropě, která trvá již přes 15 let, v mnohých oblastech klesá hodnota srážek za rok pod 500 mm. Také jsme se dověděli, že původní les, který na př. u nás rostl a sám se od věků udržoval, byl působením člověka z velké části přeměněn, poškozen ba i zničen, takže musil být obnoven novým pěstěním. Kdežto staré přirozené lesy byly smíšené, pozdější pěstitelé lesa, když starý les byl v zániku, snažili se pěstováním soustavných hromadných jednotných kultur, zvláště smrkových (a na písčinách i borových), co nejrychleji napěstovat si dřevo. To se zprvu dařilo, ale dnešní lesy, zvláště smrkové, půdu silně již vyčerpaly a okyselily a tak růst lesa pokračuje nyní již pomalu. Pomýšlí se proto dnes na opětné pěstování lesů smíšených, ale většina našich lesů je teprve v rozvoji, v začátcích anebo je uprostřed svého vývoje, proto je nelze náhle změnit, musí se postupovat pozvolna. Proto se pro osvěžení dnešních lesů, zejména pro získání vláhy, která byla regulacemi vodních toků v dřívější době odvedena do řek, tvoří opatření nová. Je to i boj proti vysychání naší vlasti, jak na to vše upozornil prof. Smotlacha v předešlém XXXI. ročníku našeho časopisu a ovšem již také mnohem dříve před třiceti lety. Vysychání naší vlasti jest podle něho (viz jeho článek v min. ročníku) staršího původu, ale teprve v poslední době bylo pozorováno.

Nejpodivnější a také nejnápadnější z nových opatření proti vysychání našich lesů jsou ve smrkových lesích tak zvané »kotlíky« čili »rosné studně«. Jsou to uměle vytvořené, 1 až 2 ary velké zelené oasy v rozsáhlých smrčinách, kde není ani mechu, ani travin, jen hluboká vrstva humusu vytvořeného z jehličí a dřevité drtě větví. V kotlících jsou vysazeny olše, buky a jiné listnáče. Rostou bujně, chráněny vysokou travou, sítím a vlhkomilnými rostlinami, které se tu náletem rychle usadí, zvábeny trvalou vlhkostí a ostatními příznivými okolnostmi. A jak vzniká toto příznivé mikroklima? Mikroklima, které v přečetných kotlících či rosných studních dovede v průběhu poměrně krátké doby zmlazovat a polepšit stav rozsáhlých smrkových a jiných lesních poloh, jichž přibytek růstových přírůstků se téměř zastavil? To jest právě pro nás laiky tajemstvím, jež ale nám prozradí vědečtí badatelé, zabývající se pěstitelstvím lesa. O funkci kotlíků či rosných studní praví se ve vědeckých učebnicích toto: Od-

chylnost mikroklimatu rosných studní od klimatu uniformovaného smrkového lesa spočívá ve vytváření pravidelných denních rosných srážek, neboť z mezery, vytvořené založením kotlíků, uniká po západu slunce do vesmíru teplo následkem vyzařování, čímž se vzduch v rosných studnách značně ochladí a čím dále k ránu tím více.

Naopak pod souvislým zápojem korun sousedního lesního porostu udržuje se teplý vzduch s teplými vodními parami, který pro clonu korun nemůže unikat ven do vesmíru. A tak trvale, zejména v nočních a ranních hodinách, mocně proudí — jsa těžký — do kotlíků. Zde se vodní páry prudce až k rosnému bodu ochlazují, sráží a v podobě nesčetných kapének na každém lístku, hrotu, travině zachycují a stékají do trvale vlhké půdy, v níž do hloubky několika decimetrů děje se něco podobného s vodními parami tam přítomnými. A tak početné rosné studně zachraňují a zmnožují pro les a pro růst lesa tak potřebnou vláhu, zejména v posledních 15 abnormálně suchých letech, tak zoufale potřebnou.

Ale rosné studny mají ještě další poslání. V trávě, sítinách a mezi trsy kapradin kotlíků jsou vysázeny listnáče, buky, lípy, habry, jasany, sem tam jedle a douglasky, jichž růst, podporován přihnojováním vápnem a citrofosfátem, jest skoro zázračně bujný, takže rosné studně jsou v několika letech vyplněny hustým listnatým porostem, který každoročně, každým rokem více shozeným listím neutralisuje degradovanou kyselou půdu okolních jehličnatých porostů, dodává jim živiny a zlepšuje tak v stále širším kruhu kol rosné studně přírůstek.

To je tedy tajemství rosných studní, které budily pozornost dobrého pozorovatele přírody na jeho potulkách po houbách. Jsou nápadné, avšak jejich poslání nemůže se bez odborného výkladu porozumět. Právě tak pěstování lupiny v lesích, pěstování smíšených listnatých porostů, osik, olší, jeřábů, dubů, habrů, bříz, boj proti lesní třtině, borůvčí, vřesu, třeslicovité ostřici, prostředky biologickými, chemickými i mechanicko-melioračními jsou lesopěstitelské zákroky, jichž si my houbaři máme zvláště všímat, snažit se jim porozumět a hledat o nich poučení, právě s takovou dychtivostí, s jakou sledujeme pokroky v medicíně neb v jiných odvětvích lidského badaní a snažení.

Pozn. red.: Správné! Vědecky pracující houbař-mykolog má velikou oblast studia nejen v houbách, ale i v přírodě kolem hub. To je zejména úkolem našich referentů mykologů, t. j. houbařských výzkumníků a vědeckých pracovníků vyššího stupně a zvláště houbařů lesníků, jichž s námi pracuje mnoho. Voláme je! Pište! Sm.

Igor Fábry, Bratislava:

Zaznávané pýchavky.

Игор Фабри (Братислава): Непризнаваемые дождевики.

V popisoch rodu Lycoperdon Tourn. je vždy v krátkosti konštatované, že všetky druhy sú v mladosti jedlé. Podrobnejšia zmienka o jedlosti a akosti týchto húb sa zriedkakedy vyskytuje v odborných časopisoch a preto chcel by som tymito riadkami povzbudiť a presvedčiť pochybovačov o tom, že mladé pýchavky patria medzi naše najkvalitnejšie huby. Dosial hlavne na Slovensku nie sú sbierané buď z neznalosti alebo z akejsi nevysvětliteľnej hanblivosti.

Všetky druhy pýchaviek sú rovnako dobrej akosti už či ide o najrozšírenejšie druhy L. gemmatum L., L. pyriforme Schff., L. uteriforme Bull. atď. alebo o vzácnejšie či celkom vzácne veľké druhy L. caelatum Bull. a L. bovista L. Sberateľ nemusí preto poznať druh, stačí keď pozná rod, a to — myslím — pozná každý. Pri sbere do košíka si dajme len tie plodnice, ktoré nie sú mäkké a len

vtedy, keď je ich vnútro (gleba) čisto biele. Preto každú plodnicu ihneď rozrežme a kež jej vnútro čo len na maličkom mieste začne žltnúť, hubu neberme. Vzhľadom na to, že všetky pýchavky či hladké, bradavčité alebo ostnité, majú dosť hrubú kožku, ktorá je v jedle príliš tuhá (ako guma), túto treba stiahnuť, aspoň z hornej tlstšej časti plodnice, čo ide pomerne lahko.

Pýchavky sú výtečné práve tak v octe nakladané ako v polievke a s vajíčkami pripravené chutnajú ako modzog. Už mnohí moji hostia mysleli, že jedia modzog s vajcom a nie huby. Kým však na polievku a do octu krájame plodnice na 2—3 mm široké plátky, zatial s vajíčkami treba plodnice pokrájať asi na 2 mm malé kocky, čo je — priznávam — dosť zdlhavé, menovite ak máme samé malé plodnice. Ale námaha sa vyplatí. Pýchavky nie sú súce jedine na sušenie.

Výhodou rodu Lycoperdon je ďalej, že viaceré druhy rastú na lúkach a v lese v dosť veľkom množstve, nemožno ich zameniť so žiadnou jedovatou, ba ani len nejedlou hubou. Jedine snáď neskúsený hubár mohol by rod tento zameniť s príbuzným rodom Bovista Pers. (Prášilky), ale ani vtedy sa nič nestalo, lebo i druhy tohoto rodu sú rovnako jedlé a dobré, ale sú drobné v priemeru 2—3 cm, sú vzácnejšie a majú dve pokožky, ktoré odstrániť (hlavne vnútornú) je zdĺhavá práca a preto nehodno sa s nimi zapodievať. Spravte pokus s pýchavkami a som si istý, že budete spokojní!

Dr Ján Šedivý (Bratislava):

Pozorovania, týkajúce se rastu hlivy ustricovej.

Д-р Ян Шедивы (Братислава): Наблюдения произрастения вешенки обыкновенной.

Hliva ustricová — Pleurotus ostreatus Jacq. (ľudový názov v niektorých krajoch Slovenska »chladnačka«) je dosť rozšírenou hubou v okolí Bratislavy

Obr. 5. Hlíva ústřičná — Pleurotus ostreatus (Jacq.) Známá houba, o níž bylo v našem časopise mnohokráte psáno, ale znovu udivuje nové zájemce o mykologii svými velkými a vydatnými plodnicemi. Je jedlá a lze ji za jistých podmínek vypěstovat, jako se to podařilo před časem našemu spolupracovníku S. Cejnarovi na březovém, dobře zalévaném pařeze. (Viz náš obr.). Foto: S. Cejnar.

a rastie na pňoch a kmeňoch rôznych listnatých stromov v jesenných mesiacoch. Je hľadanou hubou na bratislavskom trhu. Roku 1953 následkom sucha začala rásť neskoro, až v októbri, a to len veľmi málo. Novembrové sychravé počasie skoro bez zrážok dodalo predsa viac vlhkosti a tak v druhej polovici mesiaca začali hlivy opäť rásť. Začiatkom zimy r. 1953 bol vetrom prevalený mohutný buk, na ktorom rástla každý rok hliva ustričná v mnohých exemplároch v typických slapoch, tiahnúcich sa v dĺžke niekoľko metrov, spoločne s chorošom trúdovým (Fomes igniarius). Prevalený buk v lete rozrezali, silno hubami zničený kmeň v dĺžke asi 3 m nechali ležať a ostatné rozrezali na polená, ktoré sa narovnali na hromadu. Celú jeseň som tam nenašiel žiadnu hubu, až po hmlách v novembri a začiatkom decembra narástli na ležiacom kmeni a pni, ktorý ostal v zemi, a dokonca aj na narovnaných polenách hlivy. Je to pozoruhodná vitalita tejto huby, ktorá dokonca v polenách, cez leto vyschnutých, mohla pôsobením hmly a rosy vytvoriť plodnice.

Vlastimil Kedyk:

Poznámky ke kvašení hub.

B. Кедык: Замечания к засолу грибов.

(Podle recensních článků B. P. Vasilkova, došlých redakci.)

Z recensních článků sovětského mykologa B. P. Vasilkova (Leningrad) vyjímáme tyto poznámky k předpisům o zakvašování hub, které jsme již uveřejnili na základě údajů prof. N. I. Orlova (Moskva):

1. je lhostejné, zda se houby v zakvašovací nádobě ukládají kloboučky dolů nebo nahoru;
2. houby je nutno před zakvašením zalít na několik hodin (až 12 h) čistou studenou vodou, pak propláchnout a zakvašovat;
3. »gruzdi« a ryzce kravské — pokud nebyly předem povařeny nebo namáčeny — jsou »zralé« k požívání za 30—40 dní po zakvašení;
4. houby předem povařené anebo dlouho máčené jsou po zakvašení hotovy k jídlu již za týden, hlavně když jde o houby měkké a tenčí; povařené holubinky jsou požívatelné již i za 24 h po zakvašení;
5. proslulý pravý gruzď, v SSSR velmi oblíbený, je Lactarius resimus — ryzec osikový čili ohrnutý;
6. mezi jinými houbami se zakvašují také: Lactarius resimus (gruzď pravý), L. pubescens, L. flexuosus, L. hisginus, B. variegatus.

Dr Václav Dušánek:

Hník inkoustový k léčebným účelům.

Д-р Вацлав Душанек: Навозник серый для лечебных целей.

Již v mnoha případech se ukázalo, že různé druhy hub obsahují některé látky, dosud málo nebo vůbec neprozkoumané, vyznačující se zvláštními fysiologickými účinky. Jako příklad stačí uvésti známý fallin, smrtelně jedovatý, obsažený v muchomůrce zelené a mnohokrát již popisovaný. Snahou chemiků a farmakologů je hledati v houbách a rostlinách vůbec nové látky, zjišťovati jejich účinky a prakticky jich jako léčiv využíti.

Dosud málo známá je látka, obsažená v hníku inkoustovém — Coprinus atramentarius (Bull.). Tato houba je známa jako hojná a velmi chutná a aromatická. Je popsána ve Smotlachově atlase hub I. Přes cennou užitkovou hodnotu hníku inkoustového byly popsány případy otravy, jak je také uvedeno ve

Smotlachově atlasu. Bylo však zjištěno, že tyto otravy nastaly jedině po požití alkoholického nápoje na pokrm připravený z této houby. Je tedy nutno předpokládati látku, která za přítomnosti alkoholu způsobuje otravu, projevující se nevolností, doprovázenou zrychlením tepu, zčervenáním pleti v obličeji a v případě silnější otravy i zvracením. Po pominutí těchto účinků se stav opět zhorší po další dávce alkoholu. Tento zvláštní účinek na lidský organismus, vznikající působením dosud neznámé látky, obsažené v hníku inkoustovém, na alkohol, se snaží chemikové našeho farmaceutického průmyslu objasniti a využíti pro léčebné účely osob, propadlých alkoholismu.

Již určitou dobu je znám cizozemský přípravek Antabus, mající podobné účinky, jako látka obsažená v hníku. Jeho chemický název je tera-ethyl-thiuram-disulfid a je domněnka, že i hník podobnou látku obsahuje. Působením Antabusu nastává částečná oxydace ethylalkolu na acetaldehyd a ten vyvolává výše popsané otravné příznaky. Účinná látka hníku inkoustového byla již v čisté formě v malém množství získána. Dalším úkolem je zjistiti její chemické složení a hlouběji prostudovati její fysiologický účinek na lidský organismus. V případě kladných výsledků při léčbě alkoholismu by bylo uvažováno o získávání dostatečného potřebného množství této látky z hníku uměle pěstovaného. Podaří-li se zjistitti chemické složení, bude případně možné vyráběti látku syntheticky. Bude záležet na výsledku dalších výzkumů, zdali je látka totožná nebo svým účinkem předčí známý již tetra-ethyl-thiuram-disulfid.

Přítomnost popsané látky v hníku inkoustovém je novým dokladem skutečnosti, že houby mohou obsahovati cenné látky, důležité pro výrobu léčiv a tím býti užitečným pomocníkem člověka při potírání různých chorob.

Dr Lad. Hanuš: **Houby v lidské výživě.**

Д-р Ладислав Гануш: Грибы в питании человека.

Kdysi se mělo za to, že houby jsou jen pochutinou, že v celku nemají význam takový, jak náleží hodnotné a výživné potravině. Tvrdilo se, že obsahují vodu až do 90%, malý zbytek má nějaké výživné soli, atd., a je těžce stravitelný. Tak na př. Anuše Kejřová, em. učitelka vaření a svého času vedoucí kuchařské školy v Hradci Kr., ve svém hodnotném díle: »Zdravotní, polovegetariánská kuchařka«, vyd. 1925, uvádí, že houby jsou dosti výživné, ale těžce stravitelné. Také Božena Hoferová v knize: »Správnou výživou ke zdraví« (Melantrich 1940) označuje houby spíše jako pochutinu, avšak v dalších vývodech přece jen už připouští různé hodnoty po stránce biologické: obsahují mnoho nerostných solí, převahou zásadotvorných, mnohé i vitaminy A, B a D. Označuje houby jako dobrou přísadu všech mas, rýže, vajec a ostatních potravin s převahou látek kyselinotvorných.

Pokrokové badání a propagace hub, vedená u nás zasloužilým badatelem Dr F. Smotlachou, jehož 70. narozenin v lednu 1954 bylo v tisku u nás doma i v zahraničí právem vzpomínáno, přineslo poznatky, že houby mají větší význam pro naši výživu, než se dosud myslelo. Toto poznání proniká v celém světě. Různí mykologové zdůraznili výživnou hodnotu hub.

H. Blücher v Německu již před více než 30 roky napsal, že jedlé houby svým obsahem bílkovin následují svou hodnotou bezprostředně maso (proto mnozí nazývají houby: masem lesa) a že daleko převyšují luštěniny (hrách, fazole, čočku) i zeleniny podle obsahu výživných látek a svou stravitelností. Prof. Smotlacha ve svém Atlasu hub I. z r. 1946 uvádí rovněž, že devět desetin obsahu čerstvých hub tvoří voda, že houby sice živočišnému masu obsahem výživných látek se nevyrovnají, ale přece jsou sice částečnou, ale dobrou a cennou náhražkou skutečného masa. Jsou masem rostlinným. Obsahují v sušině až 50% bílkovin (zelenina a ovoce nemají žádných). Houby obsahují vitaminy A, B_1, B_2, B_6, D. Vitamin D jako důležitý faktor proti křivici zůstává zacho-

ván v houbách sušených. V malém množství obsahují houby též jednoduché, dobře stravitelné cukry, houbový tuk, cenný pro výživu nervové soustavy člověka. Byl zjištěn také obsah důležitých látek lecithinu a cholesterinu. Konečně i stopy rozmanitých solí, nerostných vitaminů, pro člověka důležitých prvků atd.

Stravitelnost hub lze zlepšiti podle Sm. výběrem (hníky, hřiby a j.), mražením i kvašením podle ruského způsobu. Vše to znamená velmi prospěšnou změnu a doplněk výživy člověka. Proto Sm., přihlížeje i k milým vzruchům mysli (chuť, vůně, barva, tvar hub), které houby působí, pokládá je za důležitou součást biologické stravy člověka, jak o tom podrobně píše v Myk. sborníku r. XXX. (1953.)

Také léky z hub — penicilin, streptomycin atd. — ukazují na velký význam hub i v tomto směru, v němž se stále bádá, často jen pokusně. Vzpomeňme tu na clitocybin. Zvláště také v obyčejných našich žampionech-pečárkách hledají se znovu a znovu antibiotické léky proti různým nemocem. I další léky hledejme v houbách. Jsou tu nepochybně, jen je třeba vyzkoumat. Vzpomeňme též na námel, v němž ČMS, MÚ a Sm. podnikali dávno svůj výzkum. Pro praktické a sportovní houbaře je to vše pobídkou k tomu, že se těší na příští bohaté úlovky hub v našich lesích.

Dr Jiří Hlaváček: **Dva vzácnější žlutohřiby.**

Д-р Иржи Главачек: Два вида редких желтых грибов.

Boletus impolitus Fr. 1836 — hřib plavý.

Syn: B. leoninus Pers. 1825, Kromb. 1846, B. aquosus Krhz 1846, B. iniunctus Krhz. 1846, B. obsonium Paulet, Krhz. 1846, B. sericeus Pers. Krhz 1846.

Klobouk — 15 cm v průměru, zprvu polokulovitý, pak rozložený, nepravidelně hrbolatý. Zbarvení bledě zaokrovělé, v různých odstínech plavé žluti a okru, otlačením a ve stáří hnědnoucí.

Pokožka klobouku — neslupitelná, matná, hedvábitá. **Třeň** — obvykle ztlustlý, pevný, plný, žlutavý, nahoře živě žlutý, k basi s hnědými tóny, vždy bez síťky, pod kloboukem často vločkatý. **Dužnina** — bledá, nažloutlá, neměnlivá,

Obr. 6. Boletus impolitus Fr. Kreslil podle plodnic v článku popisovaných RNDr Jiří Hlaváček. K tisku upravil Ing. Miroslav Smotlacha.

Obr. 7. Vlevo je zobrazena plodnice hřibu hlohového, nalezená dne 8. 8. 1953 K. Zákravským na Kopci sv. Jana. Vpravo plodnice hřibu přívěskatého, B. appendiculatus (Schff.), nalezená v polesí kolem „Cikána" (Nový Hradec Král.) téhož dne Ing. Miroslavem Smotlachou, který je obě nakreslil. Zmenšeno.

pevná, v mládí chuti nasládlé, ve stáří lehce nakyslé, voní houbově, často více méně fenolicky. **Trubky** jasně žluté, ve stáří s olivovými tóny, na řezu ani pomačkáním neměnlivé, husté, ústí drobná okrouhlá, rovněž jasně žlutá, neměnlivá. **Výtrusný prach** hnědavě olivový. **Spory** — dlouze elipsoidní, špičaté $12^1/_2$—$15/4^1/_2$—$5^1/_2$ μ s četnými olejnými kapkami. **Basidie** kyjovité, okolo 10μ, široké se čtyřmi sterigmaty. Cystidy protáhlé, kuželkovité, špičaté, řídké, 5—8μ široké. Popis podle plodnic donesených na výstavu ČMS v České technice r. 1951. Na výstavách ČMS se objevuje každoročně.

Boletus appendiculatus Schaeff. 1763 — hřib panenský.

Syn: B. reticulatus Schaeff. 1763, B. aereus Krhz 1836 (non Bull. nec. auct Gall.) —

Kl. — V průměru 12 cm, polokulovitý, později sklenutý až polštářovitě rozložený, pevně tlustě masitý. Zbarvení různě hnědé, nejčastěji výrazně hnědě okrové, ale i sienové se žlutými nebo červenými odstíny. Na otlačených místech dostavuje se dosti nápadné tmavnutí. **Pok. kl.** — neslupitelná, matná, hedvábitá. **Tř.** — zprvu břichatý, později skoro válcovitý nebo jen málo ztlustlý, na basi ± kořenující, pevný, plný, žlutavý, v krčku živě žlutý, na spodku ± zahnědlý nebo různě hnědě skvrnitý; s výraznou síťkou ve svrchní části třeně. **Dužnina** žlutavá, u trubek žlutší, obvykle neměnlivá, jen někdy v okolí trubek modrající, chuti nasládlé, vůně houbové. **Trubky** i jejich ústí sytě žluté, ve stáří poněkud hnědnoucí, husté, drobné, pomačkáním lehce modrající, posléze hnědnoucí. **Výtrusný prach** — hnědě olivový. **Sp.** — dlouze elipsoidní, některé špičaté: $11^1/_2$—$14/4^1/_2$—$5^1/_2$ μ s četnými olejnými kapkami. Basidie kyjovité, okolo 10μ — široké se 4 sterigmaty. Cystidy protáhlé, kuželovité — lancetovité 9—12μ široké. Popis podle plodnic donesených na výstavu ČSM v České technice v r. 1951. Tato houba je obvyklým exponátem výstav ČMS.

V starších ročnících ČČSH se o prvním píše: B. obsonium Paulet roč.

12, str. 84 — sericeus Kromb., r. 12, str. 84 — hřib plavý, r. 12, str. 74, hřib nelesklý, roč. 13, str. 108, reticulatus Schaeff., roč. 13, str. 108. V roč. 13 na str. 114 je obraz, popis a biolog. údaje o B. impolitus, zmínka je v roč. 16, str. 80, jedlost, výskyt a zmínka v roč. 22, str. 131, hřib plavý, roč. 22, str. 131. Dále jsou zmínky a výskyt v roč. 2/53 (druhé číslo je strana), 2/37, 2/39, 10/95, článek je v r. 12/str. 74—75. B. iniunctus Kromb. zmínky v r. 1, str. 249 a 12/75. B. sericeus Pers. v roč. 14, str. 41, obraz a popis, dále zmínky 2/79—80, 2/273, 4/99, 8/142, 9/115—116, 14/44, 17/140. B. leoninus Kromb. 13/108 a 13/114. O druhém hřibu a jemu podobných se píše v těchto ročnících (první číslo) a na těchto stranách (druhé číslo): aereus Bull. Fr. 1/253, aereus Fr. Kromb. 2/37, aeneus Rostk. 15/106, h. žlutý 15/105 — h. jedlový 12/84 — h. bronzový 15/106 — h. tvrdý 12/125 — h. přívěskatý 13/72, hřib panenský 15/105, názvosloví v r. 1/26, zmínky 1/85, 1/135, 1/201, 1/250—251 a 253, 1/323, 2/3, 2/37, 2/112—2/209, 3/79, 7/119, 8/141, 12/17, 12/67, 12/84, 12/109, 12/125, 13/72, 13/129, 14/136, 15/46, 15/105—6. Nejsou zde vyjmenovány všechny případy, zvláště ne z posledních ročníků Mykologického sborníku. Přinášíme zde tento podrobnější výčet než obvykle proto, abychom ukázali na bohatost pramenů našeho časopisu v jeho již dokončených XXXI ročnících!

Dr Fr. Nábělek:

Hlíva olivová.

Проф. д-р Набелек: Вешенка маслинная.

Zpráva z Arboretum Mlyňany na Slovensku, 8. XI. 54: Na shnilém pařezu dubovém se objevil před řadou dní celý trs jedovaté hlívy olivové — Pleurotus olearius Fr., ze které vám posílám úlomek. Byla velice pěkná, klobouk shora krásně kaštanově hnědý, k okraji tmavší, až černohnědý, prohloubený, trochu nepravidelně zprohýbaný, atlasově lesklý, lupeny žluté, často vidličnatě dělené, na třeni hluboce sbíhavé, dole přecházející ve vyvýšené žilky. Spory kulaté, drobné, hyalinné. Třeň žlutý, velice silný, asi 12 cm vysoký, asi 7 cm v průměru. Dužnina žlutá. Tvořila velký trs plodnic různé velikosti, se společnou basí. Největší klobouky měly až 25 cm v průměru. Pozoroval jsem ji asi 10 dní, za tu dobu značně narostla. Je to zřejmě forma gigantická. Světélkování jsem nepozoroval.

Ing. Miroslav Smotlacha:

Hlíva olivová — Pleurotus (Clitocybe) olearius (DC) Fr.

Инж. Мирослав Смотлаха: Вешенка маслинная.

Tato naše světélkující houba je čtenářům Mykolog. sborníku dobře známa. Téměř každoročně je přinášena na pražskou výstavu hub Čs. mykologické společnosti z okolí Prahy. Smotlacha ji sbíral často na jižní straně Kopce Sv. Jana u Hradce Kr. u starých ořechů, višní a švestek. Jos. Urban ji na př. našel v oboře u rybníka Žehuň nedaleko Chlumce n. C. a pozoroval, že světélkuje. Hojněji roste na jižní Moravě a Slovensku. Je vzácnější v Čechách, neboť je to houba jižní. Je jedovatá, jed však není, pokud je mi známo, přesně zjištěn. Svou zajímavou barvou je to pozoruhodný druh, který však nijak neláká ke sběru a proto otravy jsou velmi řídké. Popis se vztahuje na nález z r. 1953 — Kopec sv. Jana a plodnice donesené na dřívější výstavu hub v Praze (viz obraz na obálce).

Klobouk: 3—11 cm v průměru, suchý, nálevkovitý, nahoře rozložitý, stejně jako celá plodnice typicky oranžový až oranžově hnědý, podobný strmělkám, k nimž byla houba často počítána. Lupeny se dlouze sbíhají po nálevce, jsou nízké, oranžové a v noci někdy fosforeskují. Výtrusy kulaté, 5—7×4,5—6,5 μ.

Obr. 8. Hlíva olivová — Pleurotus (Clitocybe) olearius (DC) Fr. Jedovatá houba jihu, u nás vzácnější, bývá však téměř každý rok přinášena na naše výstavy hub. Viz též obrázek na obálce, který byl pořízen na výstavě v České technice.
O hlívě olivové psal v XXIX. roč. na str. 147—8 RNDr J. Hlaváček.

Houba má mnoho synonym, vztahujících se hlavně na fosforescenci. P. phosphoreus Batt., Berk., illudens Schum., illuminans M. et B., Clitocybe olearia (DC) Maire, Agaricus carpini Fr., Flammula phosphorea (Paul.) Quél., Clitocybe bella Ricken non Fr. atd. V ČČSH psali o ní na př. Smotlacha, Horák, Vacek, posledně Zoltán Kalmár, který sděluje, že v Maďarsku je častější.

Ing Miljutin Jenko:

Práškování sušených hub.

Инж. Милютин Янко: Грибы растертые в порошок.

Houby obsahují 75—95 % vody. Na 1 kg sušených hub připadá 10—11 kg čerstvých. Sušina pak sestává z $^1/_4$—$^1/_3$ dusíkatých bílkovin, vázaných v určitém množství na nestravitelné chitinové blány houbových vláken. Houbový chitin jest jakýmsi živočišným stavivem, na př. pro krovky členovců. Houbové bílkoviny jsou prostředinou mezi rostlinnými a živočišnými bílkovinami, neboť v houbách byly zjištěny mimo jiné chitin, glykogen (náhradní látka škrobu) a močovina, kteréžto látky v rostlinách nejsou. Přítomnost sloučenin draslových a fosforových jest pro lidský organismus důležitá. Tuku mají houby vždy méně než 1 %. Jsou tu i cukry (0,79—2,79 %) a jiné látky.

V houbách jsou také vitaminy: Vitamin A, který jest potřebný pro různé funkce lidského organismu. Vitaminy skupiny B jsou velmi nutné pro nervovou soustavu. Podle novějších výzkumů přichází vitamin C jen ve stopách, nechybí-li vůbec. Že všech rostlin však mají jedině houby velmi důležitý protikřivičný vitamin D v poměrně větším množství.

Jest nesporno, že jsou houby důležitou živinou vzdor nedostatku, že je značná část houbových bílkovin vázána nestravitelným chitinem. Aby však přece bylo využito v nejvyšší míře výživných látek, lze toho docílit poměrně lehce. U nás se již vžil známý způsob konservace hub, nakládáním do soli, která rozrušuje tuhý chitin houbových vláken. Dále dosáhneme žádoucího výsledku rozdrcením hub, poněvadž tím protrháváme chitinové blány.

Sušené houby, určené k práškování, se ještě jednou usuší, nejlépe v troubě kuchyňských kamen tak, aby byly křehké. Jest však třeba dáti pozor, aby se houby v troubě nespálily. Bylo-li spolehlivě zjištěno, že byl dosažen nutný stupeň suchosti, možno je snadno rozdrobit. K semletí musí býti přikročeno ihned po usušení. Houby totiž nassávají velmi rychle vodu a pak činí odpor při semílání. Čím jemnější houbový prach, tím je stravitelnější. Nutno jej uschovati v řádně sterilisovaných skleněných lahvích. Prášek zůstává v bezvadném stavu po měsíce za předpokladu, že houby byly bezvadné, řádně zajištěny proti molům a chráněny proti vlhkosti.

Houbový prášek je stravitelnější. Rozdrcením sušených hub jsou všechny výživné látky lehce přístupny zažívacím šťavám. Houbové vlákno nezpůsobuje již žaludečních a střevních těžkostí, nýbrž příjemný pocit trávení, napomáhající střevnímu pohybu a povzbuzení střevní činnosti.

Nelze zapomenout i na vůni a chuť prášku. Kdežto při většině masových a jiných jídel jest nutno přidat byliny a koření, má houbový prášek mimo výživnou hodnotu i kořennou v sobě, takže každé kořenění jest zbytečné.

Musí-li se sušené houby před upotřebením několik hodin změkčovati, na př. máčením ve studené vodě nebo jinak, toto opatření u houbového prášku odpadá. Může býti pro každé jídlo použit ve stavu, v jakém jest. Lze jej mnohostranně upotřebit, na př. do každé polévky, dále jako přísadu ke kroupám, rýži, nudlím, k masovým knedlíkům, dále k pečínkové šťávě, k prejtu atd. Možnost dalších způsobů upotřebení jest závislá na zkušenosti a vynalézavosti osob, pověřených vařením.

Které druhy hub se nejlépe hodí k sušení, to každý praktický houbař sám dobře ví. Zásadou však budiž: Sbírej jen to, co spolehlivě znáš!

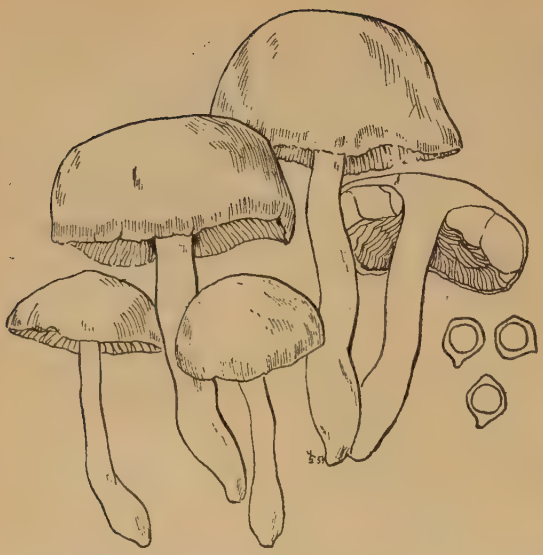
Rudolf Kovanda:

Závojenka hnědolesklá (Ent. venenosum Sm.) v Ďáblicích.

Рудольф Кованда: Грибы на кладбище в Дяблицах. II.

Dne 21. X. 54 navštívil jsem opět hřbitov v Ďáblicích, svoji to mykologickou zahradu, kde za počasí v té době právě příznivého pro růst hub, nalezl jsem dalších 20 druhů hub. Z hub jedlých, tentokrát tam nalezených, uvádím jen čirůvku dvojbarvou (T. bicolor Schr.), čirůvku skreslenou (T. panaeolum Fr.) a špinavou (T. sordidum Schum.), jež rostly v dosti značném množství. Dále ryzec pravý, odrůdu borovou, zvanou lidově »dvoják« (L. deliciosus var. pinicola Sm.). Z jedovatých hub našel jsem ku podivu zde jako vzácnost 3 smrtelně jedovaté much. zbělené (A. verna Bull.), z nichž jedna větší byla celá značně poškozena a dvěma menším scházely kloboučky.

Na jiném místě v této nezvyklé své myk. zahradě objevil jsem pod stromy a mezi keři spoustu bílých pěkných hub, nad nimiž se můj rozum na nějakou chvíli zastavil. Teprve po zvednutí několika větších a starších plodnic začínal jsem v nich poznávati podle růžových výtrusů a jiných znaků závojenky. Ano, závojenky, a to hnědolesklé (Entoloma venenosum Sm.), které zde vy-



Obr. 9. Závojenka hnědolesklá. — Entoloma venenosum Sm. Plodnice nakreslil podle nálezu R. Kovandy Ing. Miroslav Smotlacha. Podrobnosti viz článek. Zmenšeno.

rostly ve spoustách jako albíni. Nechci tyto závojenky považovati za nějaký zcela nový druh, nýbrž pouze za závojenky hnědolesklé zbělené. K tomuto svému nálezu podivných bílých závojenek vyjádří se určitě předseda ČMS prof. Dr. F. Smotlacha, jemuž jsem jich donesl celou krabici asi 35 kusů ve všech velikostech k podrobnějšímu jeho studiu a jenž dal příkaz svému synovi inženýru M. Smotlachovi, aby je ihned buď vyfotografoval anebo namaloval. Tyto závojenky zbělené nelišily se v tak zvaných znacích přizpůsobených naprosto nijak, kromě barvy, od závojenek normálních hnědolesklých (Entoloma venenosum Sm.) z jiné lokality (z Hvězdy) přinesených, s nimiž jsem je porovnal, ovšak nevím, jaké byly jejich znaky organisační, jako výtrusy (spory) a p., zdali i ty souhlasily se znaky uvedených hub, neboť nemám doma mikroskopu. Pokud se odlišnosti jejich barvy týče, uplatnil se zde u nich prostě v nejvyšší míře známý zákon variability, takže se objevily přímo epidemicky ve spoustě celé bílé. Plodnice starší měly kloboučky při krajích poněkud zarůžovělé, což způsobovalo růžové (červené) jejich výtrusonosné rouško (hymenium) prosvítající krajem kloboučků. Závojenky patří do skupiny hub červenovýtrusých (Rhodosporeae). Zda byly tyto moje závojenky zbělené stejně tak jedovaté jako závojenky hnědolesklé původní s kloboučkem hnědým, nevím, neboť jsem neměl nejmenší odvahy, hlavně proto, že zavánějí hřibitovem, abych je po této stránce na sobě vyzkoušel, ačkoliv jsem si jich ponechal doma stejné množství, jako jsem donesl k nám do Výzkumného ústavu ČMS. 3. XI. 54.

Pozn.: Jde tu o bílou formu závojenky hnědolesklé. Red.

Jindř. Vodička: Podivná houbová stanoviště.

Проф. Индрих Водичка: Странные биотопы грибов.

Jako houbař-začátečník jsem vyhledával hřiby vždy v »hřibovém« lese, ryzce pod smrky, smrže v tlejícím listí atd. Teprve pozdější zkušenosti mne poučily, že houby nebývají vždy na slovo poslušny údajů, jaké jim předpisují naše

učebnice a příručky, a vybírají si stanoviště často nečekaná, ba mnohdy prapodivná. Každý zkušenější houbař dovede jistě ze své praxe vyprávěti o tom historky podivuhodné, nicméně pravdivé. Dovolím si uvésti zde několik takových historek ze svých zkušeností a přisahám, že v nich není ani slůvka houbařské latiny.

V hodinách přírodopisu vybízel jsem své žáky, aby si všímali přírody a přinášeli mi ukázky přírodnin, které se jim zdají zajímavé. Dva z chlapců (dnes jsou inženýry) nosili mi občas smrže špičaté, jeden z uhelné haldy Františkovy jámy v Ostravě-Přívoze, druhý z Vítkovických železáren, kde rostly ve skladišti starého železa. Sám jsem později nalezl dva statné exempláře smrže obecné na školním dvoře pod plechovou bednou s popelem. A když jsme u smrží: Vypravuje mi výborný houbař přítel Otáhal z přívozského nádraží, že tam pravidelně sbírá smrže zpod dubových pražců na kolejišti. S hníkem jsou podobné zkušenosti: Loni na podzim jsem nalezl pěknou skupinku hníku obecného na ulici ve středu Ostravy mezi dlažebními kameny pod košem na odpadky. Jeden z nejkrásnějších exemplářů hřibu (B. bulbosus), jaké jsem kdy nalezl, vyhrabal jsem kdysi z mohutné kupy mraveniště, z níž vykukoval jen nepatrnou částí svého klobouku — byl úplně zdravý a nepoškozený. A nakonec historku sotva uvěřitelnou: Počátkem listopadu loňského roku (1954) přinesl mi do houbařské poradny dělník K. z Vítkovických železáren skvostný trs hlívy ústřičné, ale celé jakoby červeně pomoučené, práškovitá červená hmota vyplňovala také prostory mezi třeni uvnitř trsu. Návštěvník mi vyprávěl — a neměl jsem důvodu, abych mu nevěřil — že nalezl tuto neznámou mu houbu v železárnách na prostranství, kde se skládá ruda ze železničních vozů, ve staré hromadě krevele. Po nějakém stromu, ba ani po starém pařezu není v těchto místech ovšem potuchy. Ještě téměř po celý měsíc nato pyšnila se vítkovická hlíva v naší ostravské houbařské vitríně.

Josef Srb:

Elektrifikovaná voda v agrobiologii a mykologii II.

Иосиф Срб: Электрофицированная вода. II.

Pokud jde o výskyt hub v přírodě a dále o problém jejich umělého pěstování, je nepochybné, že vlastnosti vody spolurozhodují o tom, jak se vyvine růst podhoubí a nakonec velkých plodnic Zatím co v přírodě provádějí zelektrisování vody bouřky ve velkém a vytvářejí tak podmínky pro hromadný růst a výskyt hub ve všech lesích, při umělém pěstování hub je nutno povšimnouti si zkušeností získaných v Indii a stojí za to, aby byly provedeny pokusy, do jaké míry elektrisovaná voda je schopna zlepšit podmínky růstu podhoubí a plodnic a přispět jak ke zvýšení úrody, tak k hospodárnosti pěstování hub ve velkém. Já sám nemám citlivé přístroje, kterými by mohly býti zkoušeny fysické vlastnosti dešťové vody, ani prostředky, abych mohl provádět systematické pokusy s umělým pěstováním hub nebo rostlin a sledovati vliv zálivky elektrisovanou vodou na vývoj a úrodu. Poněvadž však o výsledcích indických pokusů je u nás dosud málo známo, budu potěšen, když můj článek vyvolá zájem povolaných odborníků a ústavů, které tyto pokusy mohou provádět za podmínek mnohem příznivějších. Mám však dojem, že podařilo-li se nalézt cestu ke zvýšení úrody ovocných stromů a zemědělských kultur, že i v mykologii bude nakonec nalezen těmito pokusy rozhodující činitel, který má vliv jak na klíčivost spor, tak na další vývoj podhoubí a plodnic, poněvadž positivně zelektrisovaná voda patrně je schopna usnadnit a zlepšit asimilaci všech živin potřebných k růstu.

Pozn.: Moje pozorování a pokusy zjistily, že déšť působí na růst hub přímo zázračně a daleko více nežli zalévání na př. běžnou vodou pražskou.

Ing. L. Ambrozek:

Může podhoubí penízovky sametonohé zničit strom?

Инг. Л. Амброзек: Может-ли зимний гриб погубить здоровое дерево?

Na katastru slov. obce Moravské Lieskové, několik desítek metrů od moravské hranice, udržel se až do roku 1954 nádherný stoletý jilm — dvoják, jejž mnozí považovali za lípu. Začátkem léta začal tento jilm vadnout a shodil všechno listí. Zřejmě byl napaden nějakou chorobou, která se jen tak na pohled nedala zjistit. Začátkem měsíce října jilm skáceli, osekali větve, ale klády nechali ležet bez podložení, plnou plochou, na holé zemi. Strom byl úplně bez kazu, nebyl dutý ani nijak poškozen. Při prvním podzimním dešti tyto mohutné klády jakoby ožily. Kůra popraskala a celý kmen (i osekané silnější větve) se začal červenat. Byl doslova obsypán drobnými trsy penízovky sametonohé — Collybia velutipes (Curt.) Quél. Taktéž široký pařez byl olemován touto hnědočervenou houbou, která později změnila barvu do okrova. Z této bohaté úrody penízovky sametonohé jsme sklidili postupně během podzimu několik kg. Jedli jsme ji i na Nový rok a ještě v polovině ledna 1955 jsem natrhal plnou mísu této naší zimní houby. Zajímavé je, že nikde v okolí (v okruhu nejméně 1 km) jsem penízovky nenašel, ačkoliv jsem prohlédl všechny stromy i pařezy v blízkém lese. Zajímalo by mne, zda podhoubí penízovky samo postupně celý strom zničilo, nebo zda se rozvinulo sekundárně už až v dřevě, které bylo nějakou jinou mikroskopickou houbou napadeno. Kdo zná podobný případ? Sdělte svá pozorování a zkušenosti redakci!

Dr F. Smotlacha: **Mičurinské hnutí.**

Д-р Ф. Смотлаха: Мичуринское движение.

Jest programem ČMS a MU a SVŠM dávno dříve, než se u nás nově začalo šířit. Vždyť nadepsaný je zahradář (zahrádkář) ovocnář od mládí, pěstitel ovocných stromů a keřů, první u nás ukázal na význam staročeského ovocného stromoví, jež bylo dříve pomíjeno, a první založil svou Staročeskou ovocnou zahradu. To byl čin mičurinský, neboť Mičurin budoval rovněž na starých místech základních. — Začal jsem r. 1907 na ovocném sadě svých rodičů, který se stal r. 1919 mým majetkem. Mičurinské hnutí má u nás podporu v dobrých snahách našich ovocnářů a zahrádkářů. A nesmí být bráno tak úzce, jak se to leckde děje. Sověty jsou 30× větší. Tam to hnutí stačí samo sobě. U nás je musíme brát šířeji. Mičurinské hnutí souvisí na př. úzce s praktickou mykologií, neboť je potřebí, aby pokročilejší Mičurinci znali přírodu i les a houby dobře a tím spíše pak i houby ovocných sadů a stromů. I pěstování hub patří do činnosti mičurinského hnutí. Ostatně naše národní a měšťanské (dnes střední) školy byly za mého mládí zdrojem praktických přírodních snah, které byly širší, než je dnes hnutí mičurinské. Při každé téměř škole byla zahrada ovocná, zelinářská, květinová, byl i včelín a p. Sám jsem se naučil očkovat na škole (štěpovat jsem uměl z domova). Žádáme houbaře Mičurince, aby pamatovali, že jsou členy Mičurinského hnutí odboru ČMS a MU, který je součástí odboru mykologického biologického, pěstitelského. Školy a učitelstvo žádáme, aby do svých kroužků mičurinských zařadily i mykologii praktickou, t. j. sběr a pěstování hub, a aby byly sledovány i houby parasitické a symbiotické, škodící na ovocných stromech a j. Zařazením mykologie do mičurinských kroužků povznese se velice jejich úroveň kulturní, rozšíří přírodní obzor a získá i zdravý prostředek tělocvičný rekreační (vycházka na houby). Houby jsou ozdobou lesa a přírody, neboť jsou podivuhodně krásné. Zařadění hub do programu našich škol povznese v jejich snahách i jejich umělecký základ. Tedy houby jsou součástí mičurinského hnutí v SVŠM.

Obr. 10. Houževnatec hlemýžďový — Lentinus cochleatus (Pers.). Zajímavá, občas se vyskytující houba, v našich lesích. Roste na hnijících pařezech při zemi. Voní anýzem. Jedlá, trochu tuhá. Foto Otakar Richter.

Dr F. Smotlacha:

Příroda je plná pokusů.

Д-р Ф. Смотлаха: Природа полна опытов.

Příroda a tím spíše každé počínaní s ní (rolnictví, lesnictví, zahradnictví atd.) jsou plné přirozených pokusů a to často i pokusů mykologických. V následujícím článku s. Jana Juránka je krásný příklad takového pokusu. S hnojem kravským, který v přírodě (louka, cesta a p.) je pln výtrusů mrvele zvonco-vitého (jako hnůj koňský zase mrvele rýžkatého či síťovaného — P. retirugis Fr.), dostaly se do květináče zárodky mrvele, který pak zajímavě a v různých obměnách vyrostl, a který s. Juránek tak dobře v jeho proměnách zachytil. Toto nahodilé pěstování mrvele je ku podivu i nechtěnou kontrolou jeho variability. To je správné cesta SVŠM, která používá od začátku od r. 1905 všade příležitosti k výzkumu života hub a nikoliv jen ke klasifikaci a systematice. Před nějakým časem uveřejnili jsme článek Ing. Orloše o pokusném pěstování hub ve Varšavě. V založených záhonech pro vypěstění lesních hub z lesní prsti vyrostly vedle hub očekávaných i houby neočekávané. Z těchto unikla tehdy naší pozornosti třepenitka svazčitá — Hypholoma fasciculare Huds. Proč, čtenáři, myslíte, že právě ona nečekaně vyrostla — byla vypěstována?

K článku J. Jarmiše o klíšťatech poznamenávám, že jsem ošetřil v létě asi 18 případů postižených klíšťaty v okolí Děčína a Duchcova, ale u nikoho se neobjevily příznaky meningeální. Oproti tomu bylo v létě 1953 ve Františkově u Benešova n/Pl. napočítáno během doby asi 3 týdnů větší množství výskytů zánětu mozku po napadení klíštětem. Snad lze pomýšleti na territoriální výskyt infikovaných klíšťat. Dr Hugo Engelhart.

Obr. III. Límcovka měděnková — (Stropharia aeruginosa Kult.) je běžná naše houba, na obrázku zmenšená, která v různých tvarech a formách u nás hojně roste, zvláště v sadech, křovinách, avšak také v hájích a u cest a pod. Je to houba jedlá, která místy je již vysbírána, ač živá zelená (měděnková) barva od sběru odpuzuje. Plodnice rostou jednotlivě i v trsech podle úrodnosti půdy, kde rostou. To vidíme dobře na celkovém obraze, kde při bujném růstu nožka je plná, kdežto u forem drobnějších může mít i tenkou dutinu.

Kreslil: Jan Spálený.

a) Část všeobecně poučná.

Jan Spálený:

Límcovka měděnková.

Přináším obraz límcovky měděnkové Stropharia aeruginosa Kult, kterou jsem sbíral na podzim r. 1953 u Rumburka.

Dr Fr. Hejlek:

Ucháč obrovský v červnu 1954 v Krkonoších.

Dle literatury ucháče obrovské — Gyromitra gigas (Kr.) jsou houby jarní, sbírají se v březnu—květnu. Z praxe víme, že se loni nalezly již v únoru (10. II. 53) v okolí Prahy, a to ve větším množství. Letos však byly jejich nálezy ojedinělé, a to teprve v obvyklé době (duben, květen).

Jako mimořádný zjev mohu uvésti, že jsme letos sbírali ucháče v druhé polovině června, a to v Krkonoších, ve výši asi 1000 m nad mořem, ve smrkovém, vzrostlém lese pod »Dvoračkami« u potoka Kozelského, tekoucího od Kokrháče (Kozle) směrem jižním. U příležitosti třínedělního pobytu — Rokytnice Horní n. Jizerou — zajímaly mne choroš šupinatý, štítovka jelení, třepenitka maková, žampion obecný, špička trávní, 1 modrák, 3 křemenáče. Ve větším počtu každého dne pouze katmanka pošvatá, šedá. Dne 18. VI. donesla mně rekreantka pí R. 4 krásné, tmavohnědé, téměř černé ucháče velikosti 8×7, 6×4,5, 5×5 a 4×5 cm. Našel je její manžel pod Dvoračkami a pí kuchařka — správcová chaty, pečující o jejich tělesné blaho, odmítla jim je upraviti, ježto to byly houby neznámé a podezřelé. Použili jsme jich tedy v naší soukromé domácnosti po spaření v polévce, která nám výborně chutnala. Podle pokynů p. R., který musil ihned nato odcestovati, vydal jsem se na cestu za ucháči ke Dvoračkám a šťastně jsem lokalitu našel 24. VI. Další 4 ucháče staly se mou kořistí. Dalších 6 kusů bylo však poškozeno, okousáno. Kousky jich byly po zemi a patrně v rozkladu a nedalo se jich již použíti. Celé naleziště bylo velké jen několik málo m². S uspokojením, že jsem ucháče nalezl, pustil jsem se horlivě do dalšího pátrání směrem nahoru i dolů po obou březích potoka a u různých složišť dříví palivového i stavebního, ale marně. Více jsem jich neobjevil.

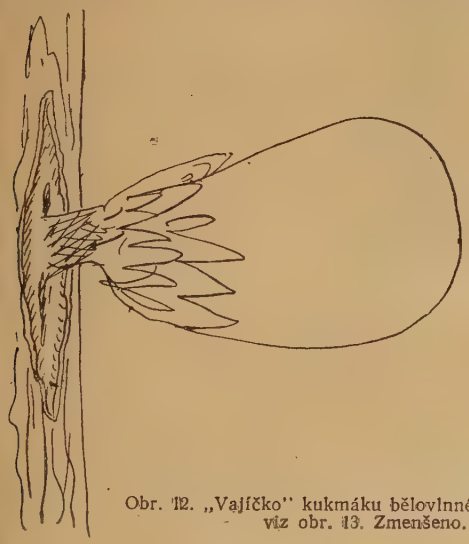
Toż na ucháče vzhůru do Krkonoš v červnu a na hřiby do Rokytnice n. Jiz. — dle sdělení tuzemců teprve v srpnu!

Pozn.: Sdělení Dr Hejlka je zajímavé. Potvrzuje naši dávnou zkušenost, že hory a sever mají kratší nebo jen zcela krátkou sezonu hub a že se tam houby jarní úzce stýkají s houbami letními a letní s podzimními. Sm.

Václav Novák:

Kukmák bělovlnný na akátu v Praze.

Rekneme-li slovo skvost, míváme na mysli nějaký šperk ze zlata a drahokamů, zhotovený lidskou rukou. Avšak pravý skvost, »vyrobený« přírodou, jest kukmák bělovlnný — Volvaria bombycina Schff., který se dostal do Prahy. Byl nalezen ve Vršovicích na nádvoří kasáren na kmeni akátu ve formě



Obr. 12. „Vajíčko" kukmáku bělovlnného. Volvaria bombycina (Schff.). Dále viz obr. 13. Zmenšeno. Kreslil Václav Novák.

vajíčka zcela uzavřeného, odsedlého šikmo od kmenu, formy asi jako jest vajíčko hadovky smrduté. Nálezce tohoto zázraku přinesl »vajíčko« do poradny houbařské ve Vršovicích, kde bylo v 17.00 hod. položeno na papír na stůl a druhý den ráno měl určit houbu mykolog. Ale jaký div? Ráno na stole zde ležela nádherná plodnice houby, nebývalé a vzácné krásy. Byla 13 cm vysoká, vrch klobouku byl porostlý řídkými bílými srstnatými vlákny v délce 2 mm. Skrze řídkou srst byla vidět jasně pokožka barvy citronově žluté. Měnivé tóny kombinace bělocitronové působily zvláštní krásou. Lupeny byly dosti husté, zcela bílé, avšak k večeru téhož dne jemně zrůžověly a druhý den večer ztmavěly do růžově béžové barvy tmavšího odstínu. Třeň je bílý, lesklý, válcovitý. Celá plodnice je masitá. Zjev plodnice velebný a vzácný, pohádkové krásy. Za 4 dny tato kráska seschla, jsouc vystavena ve výkladní skříni vinohradské odbočky ČMS; první den byla vystavena ve výstavní skříni ve Vršovicích, třída SNB 60, naproti škole, jejíž žáci byli školním rozhlasem upozorněni na tento nebývalý zjev přírody a skutečně po ukončení vyučování ke 12.00 hodině v desítkách přebíhali o závod přes ulici, aby tuto krásku spatřili první.

Obr. 13. Kukmák bělovlnný (čmeláčí, bourcový) — Volvaria bombycina (Schff.). Z „vajíčka" (viz obr. 12), nalezeného dne 16. VI. 1954 v Praze-Vršovicích, na dvoře tamních kasáren, se přes noc vyvinula 13 cm vysoká plodnice této překrásné houby. Podrobnosti v článku. Václav Novák.

Jistě více než polovina žáků tuto zajímavost shlédlo. Fotosnímek ukazuje věrně celou plodnici a výkres, jak rostla ve »vajíčku« na kmeni akátu.

Dr M. J. Pulec:

Houby pražských památek.

Praha je velmi zajímavá i po stránce mykologické. To dosvědčují nesmírně bohaté práce Smotlachovy, jenž nazval Prahu městem věží a smrží. Jedna ze smrží se dokonce nazývá smrž Pražská (Morchella Pragensis Sm.). Ale i studium ostatních druhů hub je velmi zajímavé a skýtá neustále možnosti nových objevů. Zvláštním oborem pražské vlastivědy se stává studium pražské mykoflory (hub) na památných místech Prahy a v jednotlivých pražských obvodech. Tak jsem loňského roku na př. zjistil, že na nejpamátnějším pražském stromě, zvaném Zahrádka, rostou trsy penízovky sametonohé. Strom Zahrádka roste v nádvoří Daliborky, je to ořech, jehož název připomíná posledního vězně Daliborky, nešťastnou Zahrádkovou. Pod ní si ukazuje lid popravní místo Dalibora z Kozojed. Zajímavou zprávu jsem nalezl i v literatuře: E. E. Kisch, jenž jediný po staletích vystoupil zase na půdu Staronové synagogy v bývalém pražském ghettu, píše ve své »Prašné bráně«, že tam nalezl místo mrtvoly legendárního Golema jen »houby bizarních tvarů«. Druhu, žel, neudává. A tu je právě potřeba, aby školení mykologové se věnovali systematickému průzkumu i v okolí svého bydliště. Volte si mykologické zahrady na pražských ostrovech, starých hřbitovech a pod.! Svou práci a výzkumy v tomto oboru nejlépe uplatníme v nově budovaných vlastivědných kroužcích při Osvětových besedách pražských obvodů, kde dostanete i povolení ke vstupu za účelem bádání i do míst jinak nepřístupných. Středisko pro vlastivědnou práci Městského domu osvěty připravuje za spolupráce ČMS pro vlastivědné

kroužky metodický plán průzkumu hub pražských obvodů, který zahrne všechna odvětví mykologie a celé území Velké Prahy a bude základnou k připravované publikaci »Pražské houby«, jež bude kolektivní prací všech pražských praktických houbařů.

Dr Klement Salač:

Jak jsme houbařili před padesáti lety.

V letech před první světovou válkou bylo houbaření spojeno často s různými nepříjemnostmi, o nichž dnešní sběratel hub nemá ani potuchy. Naše lesy byly tenkrát většinou v držení šlechtických i nešlechtických velkostatkářů, jimž šlo především o pěstování lovné zvěře, a houbaře, kteří prošťárají i nejnepřístupnější houštiny, z lesa vyháněli. Jako typický případ uvádím panství Slapské, jehož majetník, Němec, hrabě Westphalen dal všecky lesy obehnati hustou drátěnou sítí. V mém rodišti Dobříši byly velké komplexy lesní obehnány dřevěným plotem složeným z vodorovně položených latí a do lesa se mohlo vejíti jen vraty nebo dvířky. Tento plot se však velmi dobře přelézal v případě, že se houbař nemohl odvážit vejíti nebo vyjíti vraty. Tehdejší houbař nikdy nevěděl, jestli se hned při vstupu do lesa nesrazí s hajným ukrytým za některým stromem a pozorujícím bedlivě, kdo směřuje k lesu. To pak znamenalo buď se vrátit nebo se pokusit o vstup do lesa na jiném místě. Nebo se vám stalo, že jste se třeba dvě, tři hodiny vláčeli s plným uzlem a chystali se již k domovu, když vám houbařská vášeň nedala, abyste se ještě jednou nepodívali na některé to »své« místo, a tu vás znenadání překvapilo hrubé zvolání »co tu děláte« a před vámi, jakoby ze země vyrostl, stál strážce lesa probodávající vás lišáckýma očima uloženýma v divoké houštině rezavých vousů. V takovém případě byli jste šťastni, jestli se setkání odbylo jen několika šťavnatými nadávkami nebo výhrůžkou, že vám hajný váš uzlík nezabavil nebo houby nerozšlapal. V době houbových sezon nebyly takové případy u nás v Dobříši žádnou vzácností a podobné trapné scény se tu odehrávaly denně. Leckdy měly dohru i u soudu, to když se houbař nedal, nebo když se pan lesní správce z bažantnice rval s chudou ženou o koš s houbami tak statečně, že ji těžce poranil. Houbařil jsem za takových poměrů dvacet let, byl jsem denně v lese, denně jsem musil vymýšlet různé triky, abych unikl slídivým zrakům hajných, nebo jejich nadřízených, celkem se mi nic mrzutého nepřihodilo, když však na to dnes vzpomínám, musím říci, že tehdejší houbaření nebylo maličkostí.

Výhodou pro tehdejší sběratele hub bylo, že naše lesy před mniškovou katastrofou, která je postihla velmi krutě v letech první světové války, bujely v plné své kráse, že tu byly výborné podmínky pro vzrůst hub, že do lesů chodili většinou jen místní lidé, protože nebylo ještě autobusů a tak nebylo nesnadno nalézti v lesích místa, kam lidska noha jen zřídka vstoupila a tam v krátké době zmocniti se bohaté kořisti. Jen s tím návratem domů to bylo nejisté, a houbař si vždycky spokojeně oddychl, když měl les za sebou a houby v bezpečí.

Znalost jedlých hub byla v těch dobách nevalná. Nebylo ještě tak horlivých apoštolů mykologie, jakým je můj přítel Dr Smotlacha, nebylo houbařských poraden, kursů, přednášek, houbařských výstav. Prakticky nejlépe znali jedlé houby lesní dělníci a učitelé, kteří se o mykologii zajímali. Tehdejší houbaři byli nedůvěřiví a drželi se jen starých zděděných tradic. Bylo těžko přemluvit je aby sbírali také jiné houby. Pamatuji se, že býval tenkrát spor o hřiba modráka, kterého se mnozí lidé velmi báli. My jsme je sbírali bez obavy, přidávali do hub na smažení nebo do bramborové polévky, a znal jsem občana, který si je dokonce nemohl vynachválit. Tak bylo po lese všude plno hub, které měly společný název »prašivky« a které lidé rozkopávali, nevědouce, že tím přispívají k jich rozšíření.

Plundrování lesního humusu v době dobré sezony rozhrabáváním bylo za mého mládí zjevem neznámým. Každý houbař měl nůž, odřízl pečlivě nalezené plodnice, zhruba očistil a pak místo zakryl mechem, když byl předem rukou okolí omakal. Hrabání zavedli houbaři přijíždějící do našich lesů vlakem od r. 1897, kdy byla vystavěna trať Modřany—Dobříš. Poměr mezi lesním personálem a houbaři se od těch dob přiostřil. Cizí houbaři znali brzy naše lesy lépe než my, všecko prolezli, v lesích hulákali, odhazovali papíry, každý nalezený hřib jim byl signálem k tomu, aby místo daleko široko rozryli, čímž byly poškozovány i kořeny stromů.

Někdy kolem r. 1900 zavedla lesní správa v Dobříši vydávání povolenek k sběru hub. Vydávali je hajní. Za povolení, které platilo na jeden den, se platilo 5 krejcarů, některý hajný vybíral jen 3 krejcary. Předtím směl sbírat houby a lesní plodiny jen ten, kdo odpracoval tři dny v roce na panském poli nebo na lesní práci ve školkách a pod.

Z tohoto opatření bylo mezi místními lidmi velké pobouření, mnozí toho nedbali, chodili na houby bez povolení, a srážky a hajnými nebraly konce. Zavedení »cedulek na houby«, jak se tomu říkalo, bylo připisováno kněžně Colloredo-Mansfeldové, myslím však, že původcem toho byl pověstný lesmistr Kamprath, který houbaře k smrti nenáviděl a setkal-li se s některým v lese, sám jim houby bral a rozšlapával. O cedulkách na houby se zpívaly písničky, jednu jsem dokonce sám složil a můj milý přítel Jaroslav Bílek ji svým zvučným tenorem ve studentské akademii zazpíval. Nějaký vtipálek napsal o cedulkách posměšné verše do Humoristických listů. Domnívám se, že lesní správě nešlo o to, aby z cedulek něco vytěžila, jak se lidé obecně domnívali, nýbrž jen o to, aby každý hajný měl kontrolu lidí, kteří chodí do jeho revíru. Výsledek to však nemělo žádný. Jeden hajný vybral a do panské pokladny odvedl za měsíc 40 krejcarů a les byl plný lidí. Jednou nás zastihla v lese ohromná bouře a tak jsme utíkali schovat se k známému hajnému Cízlerovi, velmi slušnému to člověku. Tam však už byla plná světnice houbařů, nejméně čtyřicet lidí, z nichž měli cedulky sotva tři.

V r. 1909 začal sem choditi na houby s místním učitelem Josefem Krausem. To byl dobrý znalec hub, znamenitý ornitholog a dobrý entomolog. Podle zevnějšku by ho byl každý pokládal za fořta, les mu byl živlem, bez něhož by byl nemohl žít. Byl znám se všemi hajnými, lesními i nadlesními a měl od knížete povolení střílet v lesích škodnou. Tu jsem po prvé začal houbařit beze strachu, učitel Kraus znal v lesích každý strom, chodili jsme, kde se nám zlíbilo. Hajní, kteří mu dodávali náhodně zastřelené vzácnější ptáky, chovali se k němu přívětivě. Tak jsem s ním houbařil plných dvanáct let, až jsme byli tou svou houbařskou vášní v městě pověstní. V téže době žil v Dobříši již skutečný mykolog, učitel přírodopisu na tamní měšťanské škole František Tatar. Ten houby skutečně studoval, byl ve spojení s pražskými mykology, byl začátkem, t. j. od r. 1921 členem ČMS, psal od r. 1919 do Smotlachova časopisu ČČSH (Myk. sborník). Ten snažil se šířiti znalost hub mezi místním lidem. Vedle jednoho z největších obchodů dal pověsit na zeď skříňku, kde nalezené houby vystavoval. Myslím také, že byl v Dobříši první, který doporučoval sbírati much. načervenalou (Amanita rubescens), dnes masák či růžovka zvanou.

Definitivně skončil strach z hajných pro houbaře po státním převratu v r. 1918. Lesní správa zavedla řádné vstupenky do lesů na celou sezonu za malý poplatek, jehož výtěžek byl odevzdáván účelům chudinským. Kdo v lese netropil povyk a nedělal škody, nemusil se obávati hajných.

Můj otec, v době mého narození r. 1884 diurnista císař. králov. okresního soudu v Dobříši s méně královským platem 1 zlatky denně, byl vášnivý houbař a získal brzy pro tuto ušlechtilou zábavu i moji matku, která pak až do osmdesáti let svého věku pobyt v lese pokládala za nejkrásnější požitek a nikdy se bez nějaké kořisti z lesa nevrátila. Bramborová polévka, houbová omáčka,

černý kuba neboli houbovec býval velmi často na našem jídelním lístku. Proto bylo nutno zásobiti se na zimu suchými houbami. Jakmile jsem byl fysicky schopen ujíti pěšky 5 km cesty do lesa a zpět, musil jsem doprovázeti rodiče, kteří mne seznamovali se všemi houbařskými praktikami. To mi bylo asi 7 let. Nejoblíbenější otcovo místo byl les Hornice, půl km dlouhý, dosti příkrý svah, kde stálo roztroušeně asi 400 dubů. Pod nimi byl řídký podrost smrkový, tu a tam i prázdné místečko. Tady rostly velmi hojně hřiby dubáky, které jsme pokládali za nejkrásnější a nejchutnější ze všech hřibů vůbec. Také jsme tu nacházeli veliké masivní lišky ne tak křiklavě žluté jako ve smrčí. Učitel Kraus měl zásadu přeběhnout co největší kus lesa, otec se pohyboval zvolna na malém úseku, prohlížeje pozorně každý lístek na zemi, sebe nepatrnější vyvýšení mechu, každé místo se všech stran. Zejména si bedlivě všímal krajů lesa u cest, pěšin a průseků. Ani matka ani já jsme neměli takovou trpělivost a tak se stávalo, že otec stále nacházel, kdežto my šli leckdy domů s »bžundou«, jak se říkalo houbařům, kteří nic nenašli a to byla ostuda. Ještě dnes mi zní v uších otcovo zvolání »koukej ho«, když mne volal, abych se šel podívat na jeho nález, a často jsme se mu smávali, že hřiby vykoukal. Do smrčin, »laťováků«, kde stojí stromy v řadách, otec nerad chodil, protože tu nemohl uplatnit svou bystrozrakost a pravé umění houbařské. Hřiby dubáky a po nich i smrkovníky cenil otec nejvíc ze všech hub. Sbírali jsme však rádi i špičníky, horníky, klouzky borováky, lišky, syrovinky a na podzim i ryzce, nejraději masité borováky. Holubinky, bedlu, kuřátka, klouzky modřínové, žampiony ovčí, slizáky a j. jedlé houby jsme nesbírali. Na jaře chodili jsme někdy na smrže, které rostly poblíž uhlířských placů, t. j. míst, kde bývaly milíře. Za největší vzácnost považován v Dobříši »voříš« (kotrč kadeřavá). Komu se podařilo ho najít, ten ho zpeněžil v kuchyni Heinzova hotelu, kde ho dobře zaplatili a uměli také připravit. Po návratu z lesa bylo u nás čištění přinešených hub a jejich úprava hotovým obřadem. Od útlého mládí vštěpovali mi rodiče zásadu, že les je chrámem přírody a že je tedy nutno slušně se tam chovati. A také mne učili, že musím zacházeti šetrně s houbami, protože je to výsledek namáhavé práce, o níž velkoměšťák, který houbaří v tržnicích, nemá ani potuchy. K čištění přinesených hub jsme zasedli všichni. Starší, měkké plodnice hřibů a jiné houby byly hned odděleny na misku. Ty si později zpracovala maminka. Nejlepší plodnice pečlivě očištěné, případně i omyté rozložil otec malebně na mísy, odlomené kloboučky připevnil dřívkem k hloubkům. Pak se na ně dlouze zadíval, obdivoval je a tu jsme slyšeli: »toho jsem našel tam«, »toho tam« a znovu vylíčeny všecky okolnosti, za jakých byl chlapík nalezen. Někdy i sousedé byli přizváni, aby obdivovali náš nález. Krájení hřibů bylo výhradním privilegiem otcovým. Nekrájel houby jako jablka do závinu, nýbrž přec celý klobouk nebo napříč nohy. Co bylo jen trochu červivé, bylo pečlivě odstraněno. Mně a babičce náležel úkol nakrájené houby rozložiti mosaikově na tenká prkénka, kterých jsme měli zásobu. Naši sousedé krájeli houby jako kedlubny a před sušením je rukou prostě rozhrnuli, sušili je »jako seno«, jak otec říkal. Po usušení měli houby černé, kdežto naše byly jako křída. Před uložením musily praskat jako sklo a pak je maminka nasypala do bílých pytlíků, které zavěsila na suché místo v kuchyni poblíž kamen.

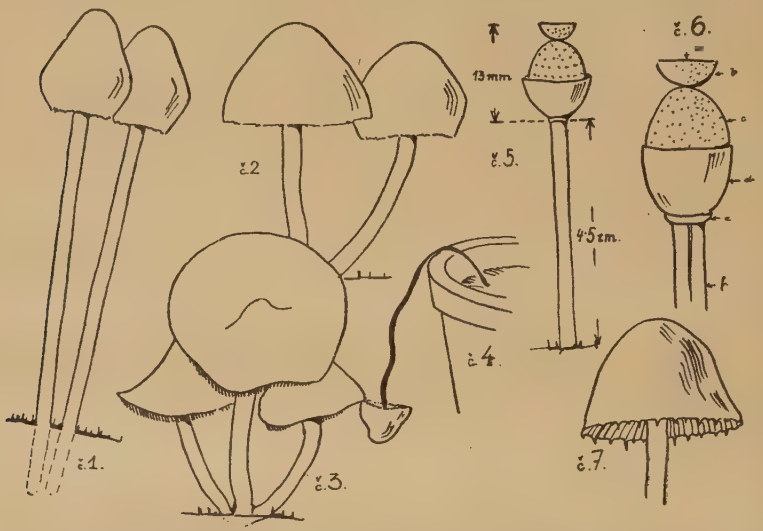
Dnes můžeme jít do lesa na houby beze strachu. Nepotřebujeme ani protekci u hajného, nemusíme se tam plížiti jako zloději. Lesy jsou státním majetkem, majetkem lidu a každý z nás je spolumajitelem. Je-li někde zakázán vstup do lesa, pak je to odůvodněno v zájmu nás všech. Tam, kde je les chráněn zcela nebo jen částečně, tam nám jej otevře legitimace ČMS a nejjistěji legitimace referenta ČMS. Vážme si těchto ohromných výhod, o kterých se houbařům před padesáti lety ani nesnilo. Vážme si lesa, jako chrámu přírody, a buďme ochránci lesa, jak čteme na každé výstavě ČMS, a buďme vděčni našim mykologům, kteří nás učí hledati a znáti jeho poklady. Dnes přibylo houbařů — přibylo i jedlých hub SVŠM hlásaných a šířených.

Jan Juránek:

Pozorování růstu mrvele zvoncovitého — Panaeolus campanulatus (L).

Dvě okna mého pokoje: jedno obrácené k jihu se čtyřmi květináči s pelargoniemi, druhé směrem k západu má pět květináčů s pelargoniemi. Při výměně hlíny na jaře přidal jsem do spodu květináčů chlévského hnoje a přesadil pelargonie.

Dne 1. VII. 54 ráno nalezl jsem v jednom květináči dva mrvele zvoncovité na vysokých, rovných třeních. Dne 2. VII. byly obě houby vzrostlejší. Načrtl



Obr. 14. Pozorování růstu mrvele zvoncovitého — Panaeolus campanulatus (L). Kreslil Jan Juránek, k tisku upravil ing. Miroslav Smotlacha. Podrobnosti a vysvětlení k jednotlivým číslům na obrázku jsou uvedeny v textu článku. Zmenšeno.

jsem je tužkou do poznámek (obr. 1.). Potom jsem jednu houbu vyrýpl k prohlédnutí a druhou ponechal v květináči. Popis: Barva celé houby šedohnědá. Klobouček zvoncovitý, podvinutý s blanitým závojem na okraji, nebo s třásněmi, hladký. Lupeny dosti široké, nesbíhavé, od třeně utržené; také šedohnědé, o něco šedavější než barva klobouku. Třeň velmi dlouhý, rovný, všude stejně tlustý, vláknitý, dosti křehký, dutý, barvy jako klobouk ojíněný, pod lupou posetý zrníčky, na horní části třeně hojné rosné krůpěje. Barva výtrusného prachu černá. Dne 3. VII. houba ponechaná v květináči ještě povyrostla, takže třeň nad povrchem půdy byl 10 cm dlouhý (část třeně byla ještě pod povrchem). Klobouček zůstal věren původnímu tvaru, lupínky s nádechem do olivova kropenaté od černých výtrusů.

Dne 3. VII. objevily se mrvele zvoncovité také v jiném květináči za druhým oknem — celkem pět kusů ve dvou seskupeních. Lišily se od první dvojice v květináči č. I. výškou třeňů, tvarem i barvou kloboučků. Barva kloboučků mnohem světlejší, připomínající barvu starších špiček (pleťovou). Kloboučky více rozprostřené, takže jejich šířka dosáhla 3—4 cm. Třeně byly však kratší (4—5 cm). Dva kusy jsem vyrýpl (obr. 2) a načrtl 3. VII. Zbylou skupinu

tří kusů jsem ponechal v květináči a načrtl až 5. VII. Zatím se kloboučky ještě více rozprostřely (obr. 3). Domníval jsem se zprvu, že jsou to mrvele jiného druhu (snad mrvel motýlovitý — P. papilionaceus Bull.), avšak pozorováním dalších a dalších mrvelů nových v dalších květináčích jsem seznal, že to všechno byly mrvele zvoncovité, barvou i tvarem povrchu rozdílné. Poněvadž mrvele rostly v šesti květináčích z celkového počtu devíti, musil jsem květináče značit číslicemi I až VI.

Uvádím náčrty: obr. 2. Skupina dvou mrvelů zvoncovitých z květináče č. II., nakreslená 3. VII. 54 — Obr. 3. Skupina tří starších mrvelů zvoncovitých z květináče č. II., nakreslená 5. VII. 54. Myslím, že tyto tři náčrtky mrvelů zvoncovitých — P. campanulaus L. — dostatečně vytvětlují rozmanitost tvarů této houby. Připojíme-li také rozdílnou barvu (čís. 2 a 3. mnohem světlejší, téměř pleťovou), nelze se diviti, že jsem se zprvu domníval, že jde o dva různé druhy. Teprve další pozorování potvrdilo, že všechno byly mrvele zvoncovité.

Zvadnutí mrvele zvoncovitého v květináči č. I. dne 6. VII. 54 (obr. 4). Nejrychleji zvadl, zcvrkl se a zhroutil třeň od kořene. Dne 7. VII. zvadnutí pokračuje. Třeň jež úplně scvrklý, klobouček má dosud zvoncovitý tvar, avšak povadlý. Dne 8. VII. celá houba docela zvadlá. V tom stavu scvrklém udržela se několik dalších dní.

Zatím na opačné straně květináče č. I. vyrostl dne 7. VII. nový mrvel zvoncovitý světlejší barvy, dva mrvele v květináči č. III., 8. VII. další tři mrvele v květináči č. III., 15. VII. tři nové mrvele v květináči č. II., 16. VII. tři mrvele v květináči č. IV., 16. VII. další mrvele v květináči č. II., 21. VII. všechny mrvele suché, 23. VII. nové dva mrvele v květináči č. V. a jeden v květ. č. VI.

Každý mrvel zvoncovitý za 5, nejvíce 6 dní po objevení seschne, scvrkne se. Na tomto listě popisuji zvláštní tvar mrvele zvoncovitého — P. campanulatus (L.), který se objevil s jinými mrveli 7. VII. 54 v květináči č. III. Rostl osaměle, vzdálen od ostatních 4 cm. Moji pozornost upoutal podivný tvar houby (zrůda), jenž pravděpodobně vznikl působením prudkých slunečních paprsků za oknem.

Houba měla tvar malé makovičky s polokulovitou miskou na temeni (viz náčrt obr. 5 a 6). Rozměry jsou na náčrtu označeny. Třeň $2^1/_2$ mm silný, dutý, 45 mm vysoký, tmavohnědý. Dvojí zbarvení: původní barva celé houby tmavohnědá; na obnažené části a vnější strana mističky světlešedá, zrníčkatá (označeno tečkováním). Spodní okraj podivného kloboučku měl bělavý, blanitý lem, kterým se dotýkal třeně kol dokola. Podivný tvar vznikl tím, že na obvodu oválného kloboučku (přirovnejme to rovníku) odtrhla se pokožka s tenkou podkožní vrstvičkou dužniny tak hladce, jako by ji nožem dokola nakrojil. Odprýsklá vrstvička se vztyčila, obrátila se vnitřní bělošedou stranou ven a vytvořila polokulovitou misku na temeni. Barva misky uvnitř tmavohnědá, zevně světlešedá, zrníčkatá. Jednotlivé části označeny v obr. 6 písmeny a až f.

Načrtl jsem tužkou tvar podivné houby (obr. 5). Pak jsem ji vyrýpl z květináče a rozřízl klobouček. Uvnitř byly světle šedavé lupeny ještě přirostlé ke třeni, směrem k okraji (s lemem) zúžené. Dutinka ve třeni úzká, jako by třeň byl po délce jehlou propíchnut. (Obr. 6.)

Na obr. 7 je načrtnut normální tvar dospělého mrvele zvoncovitého — P campanulatus (L.) ve skutečné velikosti. Vyrostl v květináči č. I. a načrtnut byl dne 11. VII. 54. Rozměry: výška kloboučku 2 cm, šířka 3 cm, výška třeně 9 cm, tloušťka 3 mm.

J. Tupa: Sběr hub ve Vrchlického sadech.

Již po několik let pravidelně sbírám houby v Praze v parku u Hlavního nádraží na cestě z práce domů.

Na jaře nacházím tam již někdy v dubnu žampiony polní a zápašné. Zá-

pašné žampiony jsou výborné v roštěné. Na stromech tu rostou choroše sírové, šupinaté a troudové. V trávě jsem loni našel urostlý choroš šupinatý, formu zemní, s pěknou nohou. Na podzim nacházím tam též bedly stydlivé. Po dešti vyrůstá tu mnoho drobných houbiček, jako penízovky, lysivky, špičky, křehutky a jiné. Po celý rok tam hojně rostou hníky stádové, které čerstvé za mlada jím v polévce. Jaro 1954 bylo zvlášť úspěšné. Na třech stromech (jívy, duby) vyrostly krásné exempláře chorošů sírových, z nichž dva byly zvláště rozrostlé o 15 až 20 vrstvách a porůstaly staré mohutné kmeny do výše až 1 metru. Největší úspěch však jsem měl se šupinovkou jarní, kterých jsem letos na témže místě o rozloze asi 3 m², po vykáceném stromu, dosud nezarostlém travou, nalezl postupně v období 14 dní již přes 300 kusů. Tyto šupinovky jsou v mládí zažloutlé, vyrostlé na dálku svítí bělostí a tvoří srostlice až po pěti plodnicích. Na vrchu Vítkově sbírám každoročně v máji vždy na témže místě májovky, které mladé jsou bílé, silné vůně a pak uprostřed kloboučku ztmavnou.

*

Vrchlického sady byly mým hojným nalezištěm hub již v letech 1907—14, kdy jsem učil na gymnasiu a na reálce na Žižkově. Chodil jsem ze Žižkova vždy v poledne na oběd do Mensy akademické v Praze II, Spálená ul., a sbíral jsem ve Vrchlického sadech všechny uvedené druhy, zvláště choroš sírový (na staré jívě) a na pařezech březových v zemi ponořených krásné pozemní pravidelné choroše šupinaté. Obrázky z tohoto mého sběru jsou jednak v Bayerově botanice (foto Dr Servít r. 1908!), jednak později — r. 1919 — v I. r. Myk. sborníku (ČČSH). Pražské parky byly po dlouhá léta předmětem mého studia hub. Prosím s. J. Tupu, aby se svým výzkumem Vrchlického sadů a vrchu Vítkova pokračoval. Na vrchu Vítkově, na svahu ke Karlínu, roste plno hub; sbíral jsem tam již v září 1910 pýchavku obrovskou — Globaria bovista (L.) na výstavu v Karlíně, kterou jsem tam tehdy, na žádost spolupracovníka Zváry, uspořádal. Smotlacha

St. Lír:

Podzemní město houbařů.

Nedaleko Rue de Rivoli v Paříži prostírá se pod zemí rozvětvená síť ulic, o které není vůbec zmínky v žádné cestovní příručce. Je to proslulé pařížské »houbařské město«, nejpodivnější podzemní město na světě, které se táhne pět kilometrů daleko až pod les v Saint Germain. Jeho obyvatelé zásobují Paříž a téměř všechna francouzská města tunami delikátních a nejvzácnějších jedlých hub »Champignons de Paris«, za něž francouzští labužníci platí velmi vysoké ceny.

Dlouhé ulice tohoto podzemního města houbařů, které jsou tak široké, že jimi mohla pohodlně vedle sebe projet dvě velká nákladní auta, byly původně vysekány ve skalách, z jejichž kamene byla postavena pařížská Opera a mnoho jiných význačných budov a skvělých pomníků. Když byly zásoby kamene vyčerpány, bylo zde přikročeno k založení podzemního města, které mělo býti největší houbařskou farmou na světě. Byly zde provedeny celé kilometry vodovodu, aby záhony hub mohly býti dostatečně rozvodňovány. »Houbařské město« náleží státu a jednotlivé parcely jsou dávány pěstitelům do dlouhodobého nájmu. V případě války může býti tohoto podzemního města použito jako znamenitých krytů, bezpečných před leteckými pumami.

Pěstění žampionů je ovšem spojeno s četnými nesnázemi, neboť houby jsou ve svém růstu ohrožovány mnohými chorobami. Proto musí pěstitel po každé sklizni hub záhony vždy velmi důkladně desinfikovat. K tomu účelu je zde zvláštní odborný úředník, který má dozor a dovede včas rozeznat každé hrozící nebezpečí a má také právo nařídit okamžité zničení celých záhonů nezdravých nebo plísní napadených hub. Houby jsou sklízeny denně o páté hodině ranní, naloženy do velkých košů a rozváženy nákladními automobily na pařížské trhy.

Jaroslav Podobský:

Podzimní houby v lese a v kuchyni.

Při obvyklé sobotní návštěvě své mykologické zahrady (výzkumné oblasti), Kněžské stráně u Rovenska pod Troskami, nacházel jsem 13. XI. 1954 značné množství plodnic václavky obecné — Armillaria mellea Vahl, která si vynahrazovala své růstové opoždění. Po deštivých dnech se obloha vyjasnila, v lese bylo vlhko, mokro. Ve vysokém smrkovém lese vyrostly václavky v krásných trsech o 3—12 plodnicích. Nikdy jsem nenašel trs u samých stromů, vždy byly opodál $^1/_2$ až 2 m, usazeny na zahnívajících povrchových kořenech táhnoucích se hadovitě od stromů. V této době už nikdo do lesa nechodí, václavky tu ani nikdo nesbírá, proto jsem jich nasbíral plný košík. Málokteré plodnice byly červivé, zato často jsem našel na nich malé slimáčky. Ochutnal jsem kousek václavky za syrova. Má s počátku nevýraznou chuť, teprve po chvilce jsem pozoroval nakyslou chuť v ústech.

S václavkami jsem nacházel velké množství kuřátek hřebenitých — Clavaria cristata Holm., — celá hejna tu seděla v plochách o průměru 4 i více metrů. Drobné keříčkovité plodnice se tu vyvíjejí nerušeně, nikdo si jich nevšimne. Ryzce obecné, jež jsem pozoroval, byly už sezelenalé, rozmoklé, jen tři větší plodnice jsem našel, pěkné, čerstvé. Několik plžatek zardělých — Limacium pudorinum Fr., už starších exemplářů, doplnilo můj houbařský úlovek.

Za týden — v sobotu 20. XI. — půda už umrzla, lehký sněhový poprašek pokrýval zemi. Les byl zimně tichý, smutný, zhnědlé a ztuhlé listí buků se ani nepohnulo. Našel jsem opět několik václavek, ovšem ztuhlých na kost, a několik pěkných plodnic plžatky zardělé. Doma v teple rozmrzly a usmažené václavky s plžatkami na kmíně, s rozstrouhanou houskou a přiměřeně osolené, dobře chutnaly. Při pozorování václavek usazených na hadovitě klikatých kořenech smrků, vybavila se mi vzpomínka na nedávnou návštěvu tohoto lesa, kdy jsem se tu počátkem října po prvé setkal se zmijí. Vyšel jsem tehdy z lesního stínu nahoru nad stráň, kde se silně opíralo sluníčko a bylo příjemné teplo. Trhal jsem klidně ostružiny a šípky, když tu náhle vedle nohy cosi zašustilo, černá vlnovka na hřbetě prozradila odporného plaza, jenž sklouzl do křoví pod hřebenem stráně. Mráz mi přejel po zádech. Což kdybych byl na ni šlápl a zmije mě uštkla?! Uštknutý nemá chodit. Než bych se dovolal pomoci... Vzpomněl jsem na to, co jsem četl v kterémsi čísle M. sb., že proti uštknutí zmijí existuje jakýsi lék, který se vstřikuje pod kůži a imunisuje uštknutí. Nějaké serum má možná lékař nebo jistě nemocnice. Ale než bych se tam dostal... Zkrátka, měl jsem pokaženou náladu na celý den. Bylo to v místech, kde není žádná cestička, kam lidé nechodí, nad lesem se táhne jen lán pole, a tam se vyhřívala zmije, kterou jsem vyplašil.

A ještě něco o plžatkách zardělých! Sbíral jsem je tu po prvé v sobotu 6. XI. 1954. Protože Dr Smotlacha ve svém »Atlase hub« řadí plžatky k houbám II. jakostní třídy, požádal jsem doma manželku, aby mi je usmažila. Protestovala sice, majíc obavy o můj život, ale obrázek a text v Atlase ji upokojil. Toho dne jsem našel dokonce i hříbek smrkový, jen v nožce napadený larvami, jinak zdravý — žel, poslední v roce. Připomínám, že směs václavek s plžatkami a několika ryzci v bramborovém guláši byla znamenitou pochoutkou.

Ant. Červený: **Otravy nejedovatými houbami.**

Přes to, že bylo již více článků napsáno o tom, že ohříváním se jídla z hub nestávají jedovatými, je mezi lidem tato mylná domněnka stále rozšířena. Chtěl bych proto přispěti k jejímu vyvrácení také svým pozorováním a svými zkušenostmi.

Vrátil jsem se jednou z venkova, kde jsem byl s rodinou, do města a přinesl si houby. Aby se mi nezapařily, rozkrájel jsem je hned a podusil. To bylo večer. Druhý den v poledne, když jsem přišel ze zaměstnání, vzal jsem část těchto hub a připravil si z nich smaženici. A totéž jsem provedl s druhou částí hub večer. Žádných, ani těch nejmenších potíží jsem nepocítil. A jindy, když jsem opět přinesl houby, rozkrájel, rozprostřel jsem tvrdé na sušení a měkčí upravil podle předpisu v ČČSH ke sterilisaci ve vlastní šťávě. Ale do sklenic jsem je pro nedostatek času nedal, ale uložil ve spíži a odjel zas pryč. Po návratu — třetí den — jsem z nedostatku jiného jídla houby, připravené ke sterilisaci, vzal a upravil z nich guláš. Část jsem ho snědl v poledne a část večer. A to opět byly ohřívány, dokonce několikrát, a potíže zas žádné.

Jak z uvedeného zřejmo, byly v obou případech houby, opakuji, ohřívány dokonce několikrát za sebou. Leč ani jednou jsem nepocítil žádnou, byť sebemenší nevolnost, nebo jen náznak nějaké otravy. Důležitou okolností však bylo, že jsem nepřipustil, aby se houby, ať před úpravou nebo po ní, nějak zapařily. Jinak se vedlo jednomu mému známému, který, jak mi později ve vlaku vyprávěl, nasbíral si houby do baťohu a ten pak nosil celý den na zádech. Doma potom po požití jídla z těchto hub pocítili všichni z rodiny silné příznaky otravy. Na štěstí uhodl příznaky otravy a, jako lékárník, si včas pomohl.

Vážnější případ otravy zapařenými houbami se stal v r. 1952 v rodině p. Fr. Nováka v Malíně. A měl, shodou okolností, i tragické zakončení. V kuchyni společného stravování zbyly při ukončení jejího provozu v sáčku sušené houby. Dala je proto vedoucí pí Novákové, aby je spotřebovala. Po přípravě polévky z těchto hub byla však celá tato rodina dopravena do nemocnice s příznaky otravy, vedoucími až ke stavu bezvědomí. U manžela byl stav zkomplikován rozbujením, do té doby tlumené choroby, a skončil smrtí. Zavedené vyšetřování vedlo v prvé řadě k dodavateli hub. Byl jím lesní hajný, jinak dobrý znalec hub, který potvrdil, že v houbách byly jen hřiby (míněn druh edulis), kozáky a křemenáče. To potvrdila i okolnost, že při spotřebovávání celé zásoby hub školní jídelnou nikdy nikomu nic nebylo. Dotvrdila to také zpráva o rozboru zbytku hub.

Vyšetřování však vyneslo na světlo tuto okolnost: Houby visely v kuchyni v plátěném sáčku blízko sporáku. Tam pochytaly výpary z vaření a jimi zvlhly a vlivem tepla se asi zapařily. Protože stopy vlhkosti byly patrné, byly znovu usušeny. Leč kuchyň ukončila činnost a nebyly proto ihned spotřebovány.

Z uvedených několika případů je zřejmo, že s houbami musíme zacházeti jako s masem. Hospodyně, aby uchránila v létě maso před zkázou, pováří je nebo podusí a později pak přípravu dokončí. A nemá obav, že maso bude nějak jedovaté. Stejně je tomu i s houbami. Ohříváním se nezkazí, ale pozor, dvakráte pozor, aby se buď před nějakou přípravou, nebo i po ní, houby nezapařily a neshnily. Vždyť potom i maso by se stalo nebezpečné vlivem vzniklých rozkladných jedů.

Poznámka: Pověra, že ohřívané houby jsou jedovaté, vznikla v posledních třiceti letech, když nastaly hojně smrtelné otravy much. zelenou, zbělenou a bílou (od r. 1912 do dneška na 500). Část se projevila po dvojím použití chutného jídla, jednou tedy ohřívaného, a z těchto hub byla vysvětlena, nikoliv z působení much. zelené (zbělené a bílé), nýbrž z ohřívaných hub. Dnes všichni víme, že smrt způsobuje krevní jed phallin (falin) a jeho složka phalloidin (faloidin), který se v otravě projeví teprve za 8—12—20 hodin po požití oběda. Polověda vysvětlila řadu těchto otrav z ohřívané večeře. Mluví-li se o »zapaření« hub čerstvých, třeba upozorniti, že zapaření samo by nevadilo, ale smrtelné nebezpečí spočívá: 1. V možném zahnití hub a tedy ve vyvinutí smrtelných toxinů. Toto zahnití se pozná zápachem. 2. V možnosti rozmnožení mikroorganismů, jež vylučují smrtelné jedy. Je to jako na př. u botulismu masa. V tom případě bohužel ani čich nepomáhá, ač jinak je čich při zdravotní kontrole hub a jídel z hub, velmi důležitý.

Smotlacha.

Věra Valentová:

Smrž rýhonohá a tlustonohá na Závisti u Prahy.

Nikdy jsem nenacházela smrže, a to jednak proto, že jsem nevěděla, kde bych je mohla hledat, a jednak, že jsem pro ně neměla vycvičený zrak. Smrže a ucháče uplatňují mimikri, t. j. dokonalé přizpůsobení svého zevnějšku prostředí, kde rostou, tak, aby je bylo co nejméně vidět. Toto opatření má u nich pravděpodobně sloužiti, právě tak jako u většiny zvířat, ochraně individuí a záchraně rodů. Snahu o záchranu a zabezpečení svého rodu projevují chřapáčovité houby i tím, že mají velmi důmyslně utvořeny své klobouky, na nichž různými jamkami, laloky a závity snaží se vytvořiti co možno největší plochu s výtrusonosným rouškem. Plocha s výtrusným rouškem (theciem) se u nich takovým způsobem téměř zdvojnásobuje a množství výtrusů o další miliony zvyšuje. Je to stejná snaha jako u člověka, když při konstrukci tepelných radiatorů hledí, aby důmyslnou stavbou (žebra a pod.) docílil co možná největší plochy tepelné a získal do místností více tepla. Prostě houby mohou býti důmyslnými stavbami svých těl i mnohým technikům vzorem.

A tak letošního roku (1954) na konci máje nalezla jsem na Závisti u Prahy u potoka první své smrže, a to dva druhy, které jsou, jak se domnívám, svým zjevem z ostatních smrží asi nejvíce nápadné. Byly to především smrže rýhonohé (Morchella rimosipes Vent.), patřící podle prof. Dr F. Smotlachy do skupiny tak zvaných polosmrží čili smrží polovolných s kloboučky s okraji u třeně volnými, mezi nimiž bylo několik smrží tlustonohých (M. crassipes Vent.), jež se odlišovaly od předešlých břichatostí třeně, dále pak kloboučky poněkud většími, s okraji s třeni srostlými. Tyto podle prof. Smotlachy patří k smržím pravým (Eumorchellae) a vyskytují se jen vzácně. Zatím co většinu jiných druhů smrží a také i ucháčů činí nenápadnými jejich delší kloboučky, zakrývající mnohdy jejich více méně krátké třeně, které svojí bělostí mohou je prozraditi, je tomu u těchto dvou druhů smrží opačně. Tyto měly kloboučky nejvýše 2 až 3 cm dlouhé (vysoké), zato však třeně jejich byly velmi dlouhé, u kuželek pak ještě silně bachraté, a prozrazovaly houby svojí bělostí. Smrže rýhonohé svými rovnými a téměř stejnoměrnými třeni, nahoře s malinkými kloboučky, činily na mne dojem bílých, porůznu rozestavených svíček. Při prvním letmém pohledu považovala jsem je za hadovky zápasné (Phallus impudicus L.). Smrže naučila jsem se znáti podle popisů a přednášek prof. Dr F. Smotlachy a z jeho literatury jest mi známo, že mezi smrží rýhonohou (M. rimosipes D. C.) a smrží obojetnou, polovolnou čili pružnou (M. hybrida Sow.) vyskytují se přechody, ale že by něco společného mohly míti mnou nalezené dva druhy smrží, rostoucích na jednom místě, spolu, o tom jsem nečetla. Zdálo se, jako by rostly z jednoho mycelia, což ovšem možné není, ale nějaký příbuzenský vztah je tu mezi nimi patrný. Snad je to veliká vzájemná snášenlivost jejich podhoubí a jejich společný růst v oněch místech podmiňuje mikroklima a podmínky edafické (půdní). Správnost svého určení dala jsem si přezkoušeti mykologem R. Kovandou a on pak stejně tak prof. Smotlachou při přednášce, kam jsem přinesla 20 kusů z celkového nálezu 70 kusů.

Jos. Mečíř:

Setkání s hadovkou.

Dne 6. VIII. 1953 cestoval jsem osobním vozem do Prahy s dvěma svými spolupracovníky. Bylo to v závěru období letních dešťů a tak ve slibném terénu poblíž Dymokur podlehli jsme mykologické zvědavosti a aspoň letmo nahlédli do tamního rozsáhlého, převážně dubového lesa.

Vzpomněl jsem si, že ČMS (MU) pořádá v Praze každoročně výstavu hub (v budově techniky) a že by tedy donáška čerstvých hub tam byla vítána.

Obr. 15. Hadovka zápašná — Phallus impudicus L. Pohled na několik plodnic v různém stadiu růstu. Vidíme zde zcela uzavřená vajíčka i zcela vyvinutou plodnici, která svým zajímavým tvarem a hlavně zápachem budila vždy pozornost houbařských nováčků. Sbíral 11. IX. 1954 V Bělověžském pralese a fotografoval inž. Orloš. Zmenšeno.

Rozhodli jsme se proto, že vezmeme všechny houby, se kterými se setkáme. V krátké chvíli jsme shromáždili slušnou sbírku hub, mezi nimi ovšem i druhy, s nimiž se v Krkonoších nesetkáváme. Byl to na př. velmi chutný stroček trubkovitý (Craterellus cornucopioides) a krásná travička much. zelená, kterou jsme našli v mnoha skutečně nádherných exemplářích. Ve sbírce se objevily i různé ryzce, holubinky atd. I hadovka tu byla.

Hadovky se v Krkonoších skoro nevyskytují, a proto, když mi byl před několika dny přinesen udánlivě »lanýž«, t. j. bělavé vejce velikosti skoro husího, na omak rosolovité s hmatatelným pevnějším jádrem, byl jsem na pochybách, mám-li skutečně plodnici hadovky v prvém stadiu vývoje. Zde jsme ale bezpečně poznali, že to byla hadovka, a viděli jsme její plodnice v plné výši vzrůstu, většinou již obrané o páchnoucí sliz a připomínající tak bílé smrže, Jeden exemplář mě zvláště zaujal. Byl velmi vysoký, zvoncovitý klobouček krásně zelený, zcela hladký a netknutý, zápachu téměř neznatelného. Domníval jsem se, že je to hadovka psí; rozhodl jsem se proto vzíti ji na výstavu s sebou, a opatrně vyňatou i s puklou okrovkou, z níž vyrůstala, jsem pečlivě uložil pod sedadlo vozu. Z Dymokur do Prahy je ještě daleko. Sluníčko po dešti opíralo se do střechy auta, teplo šlo hadovce zřejmě k duhu a ta začala páchnout velmi silně. Vehemence jejího rozkvétání vzrůstala stejnou měrou, jakou jsme se blížili Praze. Měl jsem ji pod nohama a proto jsem byl přímo terčem její soustředěné pozornosti. Do předměstí Prahy vjížděl jsem s hlavou oknem venku, ale přesto ve Vršovicích byl jsem bledý a vzdával se potravy na řadu dní dopředu. Vzdor tomu utrpení zvítězila láska k mykologii nad strašlivou touhou vyhodit toho nevděčného pasažéra a tak po strastiplné cestě přes Prahu (spolucestující mi vyhrožovali trestním oznámením) zastavili jsme konečně

Obr. 16. Jiný obrázek dospělé hadovky zápašné, jak ji nalezl a fotografoval V. Novák 20. X. 1953. Značně zmenšeno.

Kdežto na obr. 15 jest klobouček hadovek zbaven zelené husté tekutiny, obsahující výtrusy (odnesly jej mouchy masařky), jest na této hadovce klobouk ještě plný zelené tekutiny a v ní i výtrusů.

před Myk. výzk. ústavem v Praze III, Karmelitská 14. Zde jsme zjistili, že výstava hub bude pořádána až v září a že proto naše péče a obětavá donáška nejsou tak žádoucí, jak jsme předpokládali. Hadovku — byla to h. obecná, bylo nutno rychle zničit.

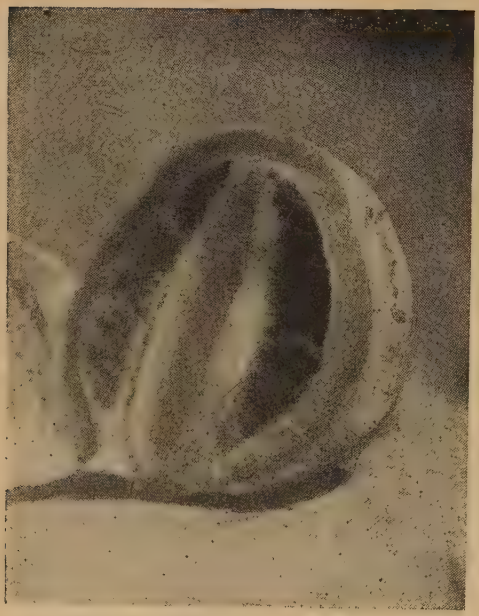
Pozn. red.: Dnes je hadovka u nás — dík naší akci — všeobecně známá, za mlada vajíčko se pojídá, ale když jsme propagací hub začínali, a hadovka byla podivuhodná, domněle smrtelně jedovatá zvláštnost, přihodilo se s ní mnoho zajímavých příhod. Ba zažil jsem poplašnou příhodu ještě v srpnu 1954. Sm.

Eva Zahnová:

Zkušenosti s hadovkou.

Chtěla jsem si doma udělat pokus s hadovkou — Phallus impudicus L. Přinesla jsem si krásné, velké vejce hadovky ze zdejšího parku, kde každoročně hojně vyrůstá u starého pařezu. Doma jsem si vejce i s kořínkem dala do skleničky s vodou tak, aby ve vodě byl ponořen spodek vajíčka i s kořínkem, a čekala jsem, zda mi hadovka vyroste. Čekala jsem marně. Po několika dnech začala hadovka zasychati, scvrkávati se a posléze jsem ji musela vyhodit. Pokus jsem opakovala za několik dnů, ale se stejným výsledkem. Za nějaký čas jsem si přinesla několik vajíček hadovky v pytlíku, a protože jsem neměla chuť něco s nimi podnikat, položila jsem pytlík s hadovkami na okno předsíně na severní straně domu. Třetího dne mě překvapil známý nasládlý, mrtvolný pach při vstupu do předsíně a tu jsem s úžasem shledala, že mi hadovky tentokrát přece vyrostly a ještě k tomu bez veškeré péče. Je to opravdu zajímavá houba. K jídlu jsme jí ještě nepoužili.

Pozn.: Věc je jasná. Vajíčko je plné látek a připraveno k vydání plodnice. Voda tuto jeho přípravu poruší a zruší. Sm.



Obr. 17. Řez „vajíčkem" hadovky zápašné, na kterém krásně vidíme jednotlivé části a obaly budoucí plodnice. Téměř skutečná velikost. Fotografii zaslali manželé Poláčkovi ke svému článku.

J. a M. Poláčkovi:

Životnost hadovky zápašné.

Dne 10. 9. 1954 dali jsme do výstavní skříňky houbařského kroužku vajíčko hadovky zápašné (Phallus impudicus L.), které jsme podélně rozřízli na dvě poloviny a položili na tmavý mech, aby byl dobře patrný vnitřek vajíčka, v němž se právě již počala rýsovati plodnice houby. Druhý a třetí den nebylo změn až na nepatrné sesychání, avšak čtvrtého dne ráno ležely na mechu 2 zcela vyvinuté asi 10 cm dlouhé hadovky, totiž jen 2 poloviny s typickým kuželovitým kloboukem, zelenavým slizem a zápachem. Vlivem příznivého prostředí (vlhký mech, teplo) pokračovala houba ve svém vývoji tak, jako by vůbec nebyla rozříznuta. Činil někdo podobná pozorování?

Pozn. red.: Ano, hadovka má mimořádnou životnost. To zjistil jsem mnohokráte, létem 1907 počínaje. Ovšem nikdy ne na hadovce ve vajíčku nařiznuté. Měl jsem několikráte na výstavě i v ústavu dospělá vajíčka hadovky, která uschla, ale po nějaké době, snad vlivem vlhkosti vzduchu, začala uvnitř pracovat, nahoru růst, až najednou se z nich vyvinula hadovka, zprvu bez zápachu, se zelení na klobouku nedotčenou, později postupně se zápachem medovým, který se soustřeďuje a stupňuje v zápach mrtvolný. Tento zjev vedl mnohokrát k různým příhodám rázu často tragikomického, jež by se přímo hodily do stati »Vesele o houbách«. Ovšem dlužno poznamenati (a bylo o tom psáno již v našem časopise), že také jiné druhy hub doma »dorůstají«. Všeobecně je to známo o kotrči a oříši. Kdo něco o těchto zjevech víš nového, napiš. Pozorování manž. Poláčkových je velmi zajímavé a cenné. Smotlacha.

Hadovka smrdutá. Byla jsem jedno léto na Prachově. V hořejším háji podle cesty od hotelu »Český ráj« směrem na »Hraběnčinu vyhlídku« páchlo silně mršinou. Nebylo pravděpodobno, že by někdo ze vzdálené obce tam pohodil

Obr. 18. Ještě hadovka zápašná ve fotografii ing. Zd. Schäfra z fotoarchivu našeho časopisu. Všimněte si světlé barvy nepravého klobouku. Ten je již zbaven mouchami zeleného zápašného povlaku, obsahujícího výtrusy.

něco zdechlého, také to nemohlo být hromadně uhynulá lesní zvěř a jedinec by nezpůsobil tak ohromný zápach. Pátrala jsem a co našla? Houby křehotinky, podobné české kačence, které se v ruce drobily. Byly to hadovky smrduté. Mladé jejich plodnice, obalené slizem, seděly uzavřeny blanou ve zvláštním vejci, velikém asi jako slepičí, jen bachratějším. Prof. Šm. tvrdí, že tato vejce přiměřeně upravená, jsou požívatelná, dokonce chutná. Kdo jste ji vyzkoušel na sobě, povězte nám o své zkušenosti. Františka Šilhová.

Hadovka. V pondělí 8. 11. 1954 jsem přinesla na přednášku v technice deset uzavřených »vajíček« hadovky smrduté (Ithyphallus impudicus L.). Na výzvu p. prof. Smotlachy, abychom se pokusili doma vypěstovat ve sklenici vody dospělou plodnici, jsem tak učinila a dala ji ven za okno. Ještě ve středu bylo vajíčko uzavřené, ale již hodně zašpičatělé. Dala jsem je proto přes noc do bytu pod okno k ústřednímu topení. Ráno se probudíme a manžel povídá: »Necítíš nic? Něco tu tak zvláštně voní, jako nějaké květiny«. Rozběhla jsem se k oknu, posvítím si na hadovku a jsem opravdu překvapena. Na křehkém, jakoby porcelánovém bílém třeni sedí tmavozelená hlavička a vydává svou zvláštní, těžkou a nasládlou vůni. Ještě tak odporně nepáchla, jako v přírodě. Dala jsem ji hned ven za okno, kde ji už za chvíli začaly navštěvovat velké, černé mouchy. Jsem ráda, že se mi můj pokus zdařil. R. Vtelenská.

Jiří Skopec: **Hadovka a jiné houby v zimě.**

V Šárce sbíral jsem 20. XII. 54 a téměř na témže místě 2. I. 55 několik vajíček hadovky. Před svátky byla vajíčka hadovky již téměř dospělá, po Novém roce drobnější, mladší, čili to znamená, že vyrostla později než ta první. Našel jsem je samozřejmě pod listím, které hadovku chránilo před zimou. V obou případech byla dosti dobře zachována, takže by ten, kdo má o houby

ty zvláště velký zájem, mohl si je připravit k jídlu. 20. XII. 54 našel jsem poblíž naleziště hadovek ještě na několika místech roztroušeně rostoucí kržatku průsvitnou — Naucoria pellucida (Bull.), kterou prof. Smotlacha svého času jako houbu jedlou a za mírné zimy pravidelně rostoucí začal propagovat ke sběru. Pak jsem našel pod modříny plžatku pomrazku modřínovou — Limacium lucorum Kalchbr. a na březových pařízkách penízovku sametonohou — Collybia velutipes Curt. Ta byla velmi drobounká a rostla pod listím na pařízku i 2. I. 55. Pod sněhem a pod listím nalezeny i zmrzlé mlženky — Clitocybe nebularis (Batsch) a strmělka přehrnutá — C. inversa Fr. Na pařízkách kolem našel jsem 2. I. choroš pásovaný — Polyporus zonatus (Nees) a choroš celoroční — P. annosus (Fr.).

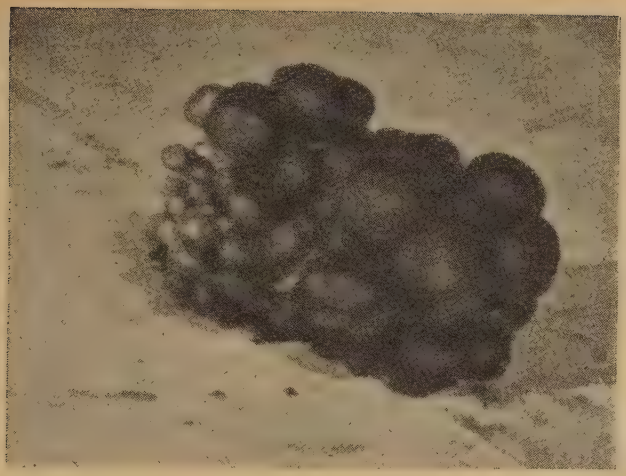
b) Výzkum základní, místní a časový. Literatura. Lidová jména.

Fabián Fila:

Shromáždilky u Luhačovic.

Kotrč čirůvkovitá — čili čirůvka nahloučená — Tricholoma aggregatum (Schff.), kterou jsem poslal 2. VIII. 1954 do ústavu, roste hojně v lesích u Luhačovic. Zde se všeobecně nazývá »shromáždilka«. Vyroste do velikosti hlávky zelí, je jedlá a oblíbená v kuchyni. Dá-li se doma do nádoby s vodou, roste dále a může se okrajovat podle potřeby. Více kusů našel člen mého houbařského kroužku pan Alois Bartončík z Luhačovic. Pracuje pro mne. Takové houby sbíral jsem už jako malý hoch kolem roku 1875 a později u Žarošic na Kyjovsku (Zďánské lesy), kde jsem současně sbíral se svým otcem Jiřím Filou (nar. 1829) též houby vzácného druhu, kralůvky či muchomůrky císařské. Ty u nás v Žarošicích jsme jmenovali nesprávně žampionem a shromáždilky »baraničky«. Podle Sm. roste kotrč čirůvkovitá hojně někdy pozdě na podzim, jako r. 1954, jak ostatně z článků v ČČsH je zřejmo.

Obr. 19. Čirůvka nahloučená — Tricholoma aggregatum (Schff.), lidově zvaná „shromáždilky" podle svého skupinového výskytu. Někdy připomíná kotrč a proto je také jmenována kotrč čirůvková.



Obr. 20. Čirůvka nahloučená — Tricholoma aggregatum. Jiný trs této houby, nalezený v Lobkovické zahradě v Praze a donesený do ústřední houbařské poradny.

Jan Soukup:

Houby na jihovýchodě Velké Prahy v roce 1954.

Celý rok 1954 byl u mě opět poznamenán nedostatkem volného času. Houby jsem sbíral opět jen v nejbližším okolí svého bydliště, na Bohdalci nad vršovickou výtopnou, v lesíku v Michli a v Krči. Houby rostly na známých již místech s kalendářní přesností — pokud ovšem pomohlo počasí (teplo, vlhko).

Houbařská sezóna začínala v prvých dnech května. Na Bohdalci jsem sbíral májovky (v setlelém javorovém listí a pod keři černého bezu), pečárky, špičky, žampiony, pýchavky, pesterce, strmělky, lakovky, kozáky (jen ojediněle v březovém porostu), bedly načervenalé a k podzimu pod trnkami čirůvky dvojbarvé a fialové (tyto ještě v listopadu a v prosinci) a v borovém porostu také ryzce obecné. Na Bohdalci roste i mnoho druhů hub, které jsem nesbíral, na př. slzivky a ryzce dubkované. V lesíku v Michli (nad Sokolovnou) opět rostly pečárky ovčí i jiné (jejich výskyt se umenšil po odstranění keřů lísky, černého bezu a pod. a po přesazení porostů), špičky trávní a česnekové, bedly načervenalé, muchomůrky načervenalé (masáky), čechratky podvinuté, katmanky, hřiby babky a plstnaté, čirůvky masové a jiné. Z hub, které jsem nesbíral, tam rostly ryzce palčivé, různé druhy palčivých holubinek a j. Na obou místech (Bohdalec i Michelský lesík) jsem měl mnoho konkurentů houbařů, kteří se se mnou dělili o hubní úrodu. S četnými z nich jsem si vyměňoval své zkušenosti a mnozí z nich se mi hlásili jako žáci prof. Smotlachy, jehož jméno je mezi prostými houbaři skutečně nejpopulárnější.

V Krči je ovšem pro houbaře již pole daleko širší, i když profesionální houbaři se nad tím snad budou pohrdavě usmívat. Tam jsem chodíval až v létě a na podzim střídavě v neděli ráno. Zvláště na podzim jsem tam sbíral houby na známých místech a v hojném počtu. Byly to zejména poddoubníky, holubinky, špičky, pečárky, bedly, klouzky, muchomůrky načervenalé, čechratky podvinuté, kotrč kadeřavá a na podzim zvláště čirůvky fialové, strmělky mlženky a václavky. Také jsem zase sbíral pstřeň dubový. Houby jsem sbíral ve volném lese, mimo nově osázené kultury a chráněné paseky. Václavky se vyskytly koncem října a v listopadu ve velkém množství na stráni s dubo-

vými pařezy a mezi šípkovými keři. Nosil jsem domů hub vždy plný košík, což budilo nelíčenou pozornost v tramvaji i na cestě lesem. Je již mnoho lidí, kteří znají houby, ale zdá se, že je ještě více těch, kdož houby dosud znají málo a jsou k nim nedůvěřiví. Přibývá, bohudíky, těch, kteří, neznajíce houby, neničí jich. Houby jsem dal dvakrát také do naší závodní kuchyně. Nedělní procházka lesem, spojená se sbíráním hub, je příjemná a užitečná a je třeba ji doporučit všem, kdo v týdnu jsou v městě zavřeni v kanceláři nebo dílně. O tom, že houby zpestřují naši kuchyni (polévky, omáčky, houby naložené a pod.) a že jsou podle Sm. i biologickým doplňkem naší stravy, není třeba zvlášť mluvit.

V roce 1954 nám chyběla naše houbařská čtyř- až pětitýdenní výstava v technice, jež nebyla ČMS propůjčena.

Milada Dvořáková:

Nové naleziště hvězdice klenbové.

Moje dávné přání, abych nalezla hvězdici, splnilo se 11. září 1954 na Hradišti u Zbraslavě. Na kamenitém svahu spatřila jsem mezi suchým listím hvězdici, která upoutala mou pozornost svými čtyřmi šedobílými nožkami, nesou-

Obr. 21. Hvězdice klenbová — Geastrum fornicatum (Huds.). Zmenšeno. Výtrusorodý teřich (endoperidie), v mládí uzavřený a přisedlý, po zaschnutí a v dospělosti, kdy se otevře ústím (stoma), má pod sebou krček (columella). Čtyři miskovitě prohloubené cípy, při nálezu ještě pružné, jeden z nich natržený, představují „zbytky vnitřní vrstvy, která za čerstva pokrývala nožky" (Dr V. J. Staněk MSb 1950, str. 100). Na obvodu podhoubního hnízdečka, složeného ze směsi zeminy a odumřelých rostlinných součástí, je přichycen k patě nožky, jakoby drápkem, úlomek suché snítky. Růstiště (biotop): Zalesněná západní stráň, polostín, pod trnitými keři. Sbírala, kreslila a popisuje Milada Dvořáková.

cími tmavý zaoblený teřich se čtyřmi odstávajícími cípy na spodu. Za ní, po svahu dolů, rostly dvě menší, stejně utvářené plodnice, jež jsem zůstavila na místě.

Dr V. J. Staněk určil nález jako vzácnou hvězdici klenbovou — Geastrum fornicatum Huds., známou v ČSR jen s několika nalezišť, též v okolí pražském. Na Hradišti u Zbraslavě nebyla do té doby objevena. Připojuji kresbu.

Bratislava, 15. X. 1954. V lesoch okolia Bratislavy rastú hojne huby rôznych druhov a sú celkom rovnaké s hubami v lesoch okolo Prahy. V bratislavskej tržnici sa predávajú hríby, kremenáče, mlžatky a šampiňony. Stálú predajňu

pestovaných šampiňonov má Bratislava na Suchom mýte. Na výstavu do MÚ posielam súpravu húb. Jar. Svoboda.

Pozn. r. Na Slovensku pracuje mnoho našich spolupracovníků již od začátku Myk. sborníku a ČMS, avšak houby Slovenska nejsou dosud plně prozkoumány. Prosíme o pomoc při průzkumu.

Rudolf Kuželka:

Špička kolovitá.

Při své pravidelné exkursi v Prokopském údolí u Jinonic jsem nalezl 3. VII. 1954 na kraji smrkového lesíka na listí drobné plodnice špičky kolovité — M. rotula (Scop. 1772). Plodnice jsou nepatrné, ale ozdobné a proto každému nápadné, s lehkým třeněm. Kl. krásně bělavý, 7—9 mm široký (výška asi 3 mm), hluboce radiálně rýhovaný, na středu jamkovitě vmačklý, s tmavým pupíčkem.

Obr. 22. Špička kolovitá — Marasmius rotula (Scop.) Zmenšeno podle kresby autora článku.

Lupeny jsou bledé, řídké, stejně dlouhé. Jsou narostlé na volný límeček, objímající oddáleně horní konec třeně. Třeň nahoře bledší, dole černavý, o průměru 0,5 mm a délce přes 30 mm. Vyrůstá z vláknitého trvalého podhoubí (kořenohoubí) — rhizomorphy — bohatě plazivě se rozvětvujícího. Roste však také na větévkách a pařezech. Jí podobná je špička travinná — M. graminum Lin., rostoucí na tlející trávě. Oba tyto druhy se pro svou nepatrnost, ač jsou jedlé, nesbírají. Patří podle Sm. do hub nikoliv »jedlých«, nýbrž jen »požívatelných«. Muselo by se jich totiž nasbírat mnoho, aby stačily na jídlo, na př. do polévky.

Boh. Matas:

Něco o václavce.

V jičínských lesích našel jsem svého času velké množství václavek, roztroušených v jednotlivých chomáčích v listnatém lese, většinou dubovém, v trávě mezi mladým doubím a na jiném místě na široké travnaté cestě lesní, jež byla oddělena od smíšeného lesa strouhami, takže kořeny lesních stromů za

těmi struhami nemohly snadno proniknouti k povrchu země. Není tedy václavka jen houba pařezová, což je jistě známo, ale uvádím to jen jako další dokl. d pro její zajímavé růstiště. Je otázka, na jakých kořenech bylo podhoubí václavek na oné travnaté cestě. Jelikož za těmi strouhami byl vykácen starý les, zůstaly pod travnatou cestou asi zbytky kořenů i jemných kořínků a na těch asi se uchytilo podhoubí václavek.

Má mykologická zahrada v okolí Prahy je nahoře v Chuchli, kde sbíral houby po dlouhá léta i prof. Sm. Nacházívala jsem tam v mladé kultuře ryzce, po pravé straně na rozhraní lesa žampiony lesomilné, čirůvky fialové a různé holubinky. Po levé straně našla jsem jednou na podzim celou tašku plžatek modřínových.
Olga Hochmanová.

Lidová jména hub na Plzeňsku: »V o s í k« znamená křemenáč. Domnívám se, že je tu možná jazyková příbuznost s výrazem osičník — osík (vosík) a že toto jméno mělo původně znamenat křemenáče osikového. Pokud vím, většina Plzeňáků nazývá křemeňáč březový slovem »b ř e z á k«. »M e d v ě d i c e« je na Plzeňsku všeobecně užívaný název pro lošák jelení či srnku. Upozorňuji pro zajímavost, že v pojmenování jedné houby se nám tu scházejí jména tří druhů vysoké zvěře (srnka, jelen, medvěd), podle toho, jak si bezpochyby autor představoval kožešinu příslušného zvířete při pohledu na bodce lošáku na spodu klobouku. »Máselník, kožíšek, citroník« jsou názvy pro hřib strakoš. Všechny se hodí na jeho vlastnosti (žlutá dužnina, plstnatý klobouk). »Jiřinka« je název pro plžatku zimní či březnovku. Letos na jaře nerostla, avšak loni jí bylo mnoho na trhu. Podle Sm. také májovka se nazývá místy »jiřinkou« — Tr. Georgii (Clus.).
Vladimír Krabovský.

Lidové názvy hub zkoumám již od r. 1905, neboť mají velkou cenu pro dokonalé poznání našich hub v mnoha směrech. Připravuji o nich soubornou práci. V našem časopise sbírám je od jeho začátku, t. j. od r. 1919 — tedy 35 let. Prosím všechny spolupracovníky, kteří znají lidová jména hub v různých krajích Čech, Moravy, Slezska a Slovenska, aby nám je stejným způsobem sdělili, jako učinil náš těšínský referent Adam Kaleta.
Šm.

Hlívu jilmovou a čirůvku dvojbarvou sbíral jsem v Kinského zahradě u buku 30. X. 1954. Hřib hnědý nazývají na Táborsku „polohřib".
Jaroslav Motz

Čirůvka dvojbarvá roste ve velkém množství u nás na lukách. 31. X. 1954.
Rudolf Rädisch

Žlutý houbový výkvět na zemi pozoruji od r. 1950 a psal jsem o tom již vaší redakci. Zdá se, že má výkvět spojení s deštěm, který se po jeho objevení dostavuje. Budu o tom ještě psát.
N. Miniberger

Prostřední Bečva na Moravě. Posílám soubor hub, které ještě rostou. Jsou částečně již ošumělé. Hojně rostou jen václavky a čirůvky nahé (fialové). 15. XI. 1954.
Josef Holčák

Újezd u Klánovic. 12. XII. 1954 sbírala jsem: síťkovec dubový, špičku česnekovou, sametonožku, strmělku kyjonohou, poduškovec, holubinku černající, třepenitku cihlovou, helmovku ředkvičkovou.
O. Hochmanová.

Ze záhořanského údolí jsem přinesl 12. XII. 1954: bedlu rumělkovou, pevník srstnatý, kuřátka hřebenitá, penízovku kuželonohou, krásnorůžek lepkavý.
Václav Vorel.

Dobříš. Posílám hřib královský. Nalezen 24. IX. 1954 na louce u staré dubiny.
Dr Jiří Hoetzel.

Čirůvky dvoubarvé sbíral můj synovec Miloš Smutný na Petříně za rozhlednou ještě v listopadu 1954.
K. Petránková.

Lysá nad L. Hlásím nález podzimní houby čirůvky fialové. Byly 29. IV. 1954 nalezeny 3 na kraji lesa Hrabanova pod akáty. Na nich si přítel velmi pochutnal v polévce. Jinak je sucho a smrže a májovky ještě nerostou. To je znak jara 1954. 30. IV. 1954.
Dr Kotrouš.

Brno. Koncem dubna 1954 sbíral jsem ucháče obrovské a obecné. Těším se na ně v r. 1955. Snad bude pro ně lepší počasí. Rád bych navázal styky s ústavy lékařskými, jimž patří výzkum hub. 26. IV. 1954.
Jos. Vostrčil.

Nové Město nad Metují. Posílám do výstavky poslední sběr z prosince — několik běžných podzimních hub. Přeji ČMS a MU vše nejlepší v novém roce. 17. XII. 1954.
M. Sochorová.

Lidová jména hub přispívají podle prof. Smotlachy k lepší znalosti a k lepšímu poznání hub a tím prospívají sběru hub. Jsou doplňkem jmen vědeckých, ba někdy nastupují na jejich místo. ČČsH sbírá je od svého začátku a žádá i dnes všechny své čtenáře, aby mu je sdělili.
St. Fechtner.

Strmělku voskovou velmi dobrou, podle Sm. I. tř., dávno sbírám k jídlu a jsem s ní spokojen. Rostla hojně v říjnu 1954.
Dr. Jan Hanibal.

c) Část praktická. Houby člověku prospívající. Úprava hub. Konservace, průmysl a distribuce. Houby jako krmivo.

Dr Jaromír Jermář:

Některé méně obvyklé houby v octě.

Letos jsem učinil pokus zavařit do octa některé méně používané houby. Tak jsme zavařili více lahví čirůvky zemní, která roste ve velkém množství v borovém háji v hostivařském údolí Botiče, nedaleko mého bydliště. Pro zvláštní příchuť ani mně ani manželce nechutnala a byla pro nás oba velkým zklamáním, poněvadž jinak je to houbička vzhledná, masitá, sympatické barvy, nečervivá. Nabídli jsme tuto houbu k ochutnání svým známým a k našemu zděšení jim čirůvky v octě neobyčejně chutnaly, takže si odnesli naše zavařené láhve. To se nám opakovalo i u jiných známých. Pochvalovali si právě jejich výraznou chuť, kterou se prý liší od hřibů a lišek v octě. Závěr: De gustibus non est disputandum! — hodnotit chuť hub (jakož i jiných jídel) má velmi relativní hodnotu. Do octa jsme také naložili plžatku modřínovou. Výsledek nás málo uspokojil: houby jsou esteticky nevábné, práce jak se sběrem, tak s očišťováním je nimravá, houby trpí silnou červivostí; chuť je (podle mého názoru) nevýrazná, moučnatá. Žemlička v octě se podobá chutí i tvrdostí lišce, má však mírnou pachuť, ostatně ne dosti výraznou. Myslím, že delším vařením a vyměňováním vody a přidáním silnějšího koření dala by se tato pachuť odstranit. Hřib strakoš (babka, kačenka) v octě nás však odměnil za všechny experimenty. Na podzim roste v ohromných záplavách v lesích (letos v první polovině října), není skoro vůbec červivý, dá se zavařovat do octa i odrostlejší a chuť má jemnou, výbornou. Nezvyklá je pouze barva octa, který se zabarví do syté hnědi.

A. Hollegcha:

Ryzce v parních sklenicích podle Magd. Rettigové

Vzato z její Domácí kuchařky: Uřež mladým neporušeným pravým ryzcům kořínky u samých hlaviček, ryzce vyper a nech je na rendlíku ve slané vodě s kmínem do měkka uvařit, pak je vyndej a dej je hned do parních sklenic: zvař dobrý vinný ocet se solí a pepřem (také můžeš k tomu připojit několik bobkových listů), nalej ho na houby, pak postav sklenice do hrnku se studenou vodou, a sice tak, aby voda až k hrdélkům sklenice dosahovala, a postav hrnek na plotnu; zatím si nastříhej z hovězího měchýře kulaté lístky mnohem větší nežli je otvor sklenice, namoč je v několika vodách, a když sklenice s houbami asi pět minut ve varu stály, vyndej je, obvaž hodně pevně měchýřem, pak je postav zase do odstavené vody s ohně a nech je v ní vystydnout. Je-li měchýř dobře obvázán, tedy každý zapadne dovnitř, tvoře jakoby mističku. Takto naložené houby vydrží déle než rok, aniž vezmou nejmenšího porušení. Redakce žádá čtenáře, aby jí poslali sdělení, jak oni nakládají pravé ryzce a v čem se liší od Rettigové.

Josef Autersky:

Moje zkušenosti s jedlými houbami.

Akátový a kaštanový háj pomohl mi jednou na podzim k večeři. Našel jsem tam na vykotlaném pařezu kaštanovém krásné hlívy ústřičné, byly nahoře zamodralé, což značí odrůdu holubí. Doma je neznali, ale po přípravě zjistili jsme všichni, že jsou výborné. Měl jsem dobrou večeři. Čechratka podvinutá je mou zamilovanou houbou. Nakládám ji pravidelně každoročně. Je výtečná svým množstvím a sama se propaguje, když ji někdo okusí naloženou do octa.

Moji přátelé, které jsem jí několikrát pohostil, domnívali se, že jedí výborné naložené ryzce. Dnes ji nakládají rovněž. Pošvatky (Amanitopsis), jedlé muchomůrky (zvláště růžovka čili masák), bedly (vysoká i červenající), jsou v naší rodině oblíbenými houbami do smaženice. Jsou jemnější a stravitelnější nežli mladé hříbky a chutí se jim jistě vyrovnají.

A. Smetánková: **Na houbách v Liberci.**

Šla jsem stezkou K. Světlé. Za posledním stavením v Hodkách k Hořením Pasekám přechází zahrada v louku. Tam rostly velké bílé houby, myslela jsem nejdřív, že to jsou hořké bílé holubinky, ale jaké milé překvapení, když houba byla sladká, lahodné chuti. Strmělka bělostná, po které jsem tak dávno toužila a ve Sm. atlase jsem si několikrát četla její popis. Taška byla hned plná a co se jí z toho nakrájelo! Smažila jsem je s vajíčky, zapékala, a ty velké jako klukovská čepice, které jsme našli téhož dne pod Mazoveckou Horkou, jsme usušili. Když jsem tam šla ještě jednou, našla jsem jen jednu starou a jednu docela uschlou, tráva na louce i v zahradě byla také suchá, bylo tenkrát parno a sucho, ale tam, kde rostla strmělka, byl asi dva metry široký a tři metry dlouhý pruh trávy živější, zelenější. Jak budu moci, podívám se tam zase a podám zprávu. Když už jsem se zmínila o Mazovecké Horce — je to přirozená rozhledna po překrásném kraji K. Světlé. Když jsem loni na podzim vyšla na její vrchol, byla jsem odměněna nejen nádherným pohledem, ale i několika velkými trsy václavek, tak živě hnědě zbarvených s tmavými puntíky, jaké jsem nikde nikdy dosud nenašla.

F. Trefná: **Kávová polévka ze sušených hub.**

Na 2 litry polévky: 6 velkých brambor, 2 vrchovaté lžíce tlučených hříbků nebo větší hrst suš. plátků, 1 litr vody, 1 litr sladké smetany nebo mléka s kouskem másla, sůl.

Oškrabané brambory nakrájím na drobnější kostky, přidám sušené houby, sůl a vodu. (Jsou-li plátky suš. hub větší, je lépe je podusit zvlášť a přidat i s odvarem k bramborám, aby byly dost měkké.) Vařím, až jsou brambory měkké, potom zaliji smetanou nebo mlékem a podle chuti dosolím. Vařit se již dál nemusí. Kdo má rád polévky hustší, může nechat brambory více rozvařit nebo je trochu rozmačkat. Polévka má pěknou barvu bílé kávy, zvláště když se přidají houby, které víc barví.

Josef Knoflíček: **Příprava některých hub.**

Pýchavku: Očištěné plodnice rozkrájím a dám dusit se solí a kmínem. Potom přidám trochu omastku a zamíchám vejce. Chutná jako mozeček. Bedlu: Mladou houbu, dokud má ještě palici, očistím, rozdělím na menší dílky a dám dusit se solí a kmínem. Až je měkká, zaprášim ji trochou mouky. Jest velmi chutná. Pstřeň: Očištěný rozkrájím, podliji trochou vody, přidám sůl a kmín. Potom dusím s trochou omastku v jeho vlastní šťávě a zaprášim moukou. Jest výborné, trochu nakyslé chuti.

Miluše Smotlachová:

Vycházky na houby do Komořan.

Velmi vděčné a laciné jsou houbařské vycházky do lesů nad Komořany kolem Točné. Po několik podzimních nedělí nebo sobot nosili jsme odtud dostatek hub pro večeře a konservování. Zdejší smíšené a převážně listnaté lesíky nám poskytly velmi pestrou směs jedlých i mykologicky zajímavých druhů. Také jsme přispěli nálezy pro sběr muchom. zelené, závojenky olovové a much. citronové,

prováděný pro chem. rozbor. S postupujícím kalendářem přibývalo podzimních druhů. Počátkem října jsme zde nalézali na př. tyto druhy hřibovité: hřib obecný (dubový), kozák březový, hřib hnědý, hřib kozí pysk, hřib »babka«, hřib kovář (modrák), hřib peprný, a dále mnoho druhů hub lupenatých: od holubinek, bedel, žampionů, čechratek, strmělek, přes čirůvky (nahou, dvojbarvou), lakovky, jedlé muchomůrky (méně hojné) až k strmělce mlžence a václavkám obecným. Na takové rodinné vycházce dne 2. 10. 1954 nalezl Dr Smotlacha ihned na kraji lesa košíček hřibů hnědých, různé holubinky, své čechratky podvinuté a pro vzorek exemplář hřiba obecného a mohl se velmi brzo vrátit s dostatečným »úlovkem« z lesa, kde byl skutečně jen »na skok«. (Jak víte, »má málo času!«)

Odrůda much. načervenalé, tlustý, mohutný, statný masák (růžovka), rostoucí v pozdním podzimu, málokdy napadená larvami, více vínově zbarvená, s pokožkou silnou, drsnou — je méně chutná než typická růžovka.

Muchomůrka žonkylová (starý, dobrý název Bezděkův) čili slámově žlutá — byla dříve Sm. doporučována jako jedlá. Jím ji dávno, beze škody. Poněvadž se může zaměnit za jedovaté much. zelenou, zbělenou (ve Svýcarech podle Sm. staly se tyto smrtelné záměny) a pantherovou, nedoporučujeme ji neznalcům sbírat. B. Sládečková.

Nejlepší houby podle mého mínění jsou :*Smažené* — masák, šedivka, slizáky (menší) ve směsi, do které se přidají tuhé druhy, a to křemenáče, mlynářky, lišky. Dále bedly jako řízky. *Nakládané* (směs) — slizák mazlavý, klouzek sličný, zelánky, hávelky, křemenáče (malé i s nožkou), tuhé hřiby, holubinka namodralá, čirůvka šafránka, čirůvka fialová (»oliva«) a hřib babka.

Josef Kozlík

Hlívu ústřičnou uschoval jsem si podle doporučení prof. Smotlachy v listopadu 1954 v kořenáči na pařízku na zimu. Krájím si z ní po kouskách do polévky. Je výborná. Je to zároveň výstavka pro dům. Všichni hlívu obdivují.

Milan Kocourek

Jak zavařuji houby do polévky! Dobře očištěné, neprané, nakrájené houby, tak velké jako dáváme do polévky, promícháme se solí, a to na 1 kg hub 15 dkg soli. Dá se na plotnu a tak dlouho se to dusí, až všechna voda vysmahne. Vysušené studené naplnit do sklenic obyčejných, dobře povázat a v zimě odbírat a nekazí se. Může se používat směsi různých druhů hub, na podzim pak dávám zvlášť václavky, neb přimíchám havelky i žampiony. Je to lepší než dávat pouze do soli bez vaření, neb v soli na povrchu černají a nejsou tak vzhledné. R. Hladíková.

Chutné houbové karbanátky z bedel. Všechny druhy, které jsem vyzkoušela, bedla vysoká, nízká, odřená, červenající i stydlivá. Houby očistíme, omyjeme, nakrájíme a dusíme se špetkou kmínu a solí, hub asi tak vrchem hlubokého talíře. Houby pak rozemelu na masovém strojku, též 4—5 brambor vařených, pak přidám jemně nakrájenou cibulku, sůl, pepř, vejce a strouhanou housku asi tolik, co by vše drželo pohromadě, vše promíchám a dělám karbanátky a opékám na oleji. K. Helmerová

Houby s rýží. Spaříme rýži horkou vodou, propláchneme studenou, pak na sádle nebo tuku, v němž jsme dali podusit cibulku, osolenou s vodou podusíme. Mezitím udusíme na sádle čerstvé houby, řádně okořeněné, a smícháme s podušenou rýží a dál dusíme. Vhodné jako samostatné jídlo i jako příloha k masům. O. Horák, (Slaný).

Lišky nebo klouzky na paprice. Lišky nebo klouzky povaříme v osolené vodě a ocedíme. V kastrolku zpěníme cibulku na sádle nebo tuku, přidáme sladkou papriku a zalijeme vodou z hub. Omáčku zahustíme mlékem nebo smetanou, do které jsme vmíchali trochu hladké mouky, povaříme 8 minut s houbami a předkládáme. Příloha: knedlík, makarony, rýže, žemle, nudle.

Pozn. red.: Místo rýže lze použít vařených krup nebo rýže těstové. Sm.

d) Houby jedovaté, podezřelé. Otravy, nemoci a léky z hub. Ochrana před houbami jedovatými.

MUDr Jar. Wurm:

Muchomůrka zelená na Mor. Slovácku.

Naše nejjedovatější houba much. zelená — A. viridis (Pers.) není na Mor. Slovácku, kde ji sleduji od r. 1949, nijak vzácná, ba za příznivých podmínek dokonce hojná, zvláště v lesích listnatých (dub, buk, habr, lípa) a smíšených v kyprém listnatém humusu. Nejčastěji jsem ji tu v posledních letech nacházel, jelikož se pro sucho opozdila, až v září, ba někdy za suchého léta v říjnu, kdy stihla někdy i noční mrazíky. To podle Sm. dohánělo, co jí v teplém období nedovolilo sucho. Dosti často jsem ji nalezl spolu s bílou pečárkou nebo se zelenými jedlými holubinkami, čímž vysvětluji její možné záměny a tím i smrtelné otravy. V okolí pražském je vlivem ČMS a Smotl. přednášek a výstav, jakož i našeho časopisu, většině houbařů známá a proto jsou zde otravy smrtelné touto houbou zcela vzácné. Ale na Mor. Slovácku (Bojkovicku) nenašel jsem dosud houbaře, který by ji znal. Snažil jsem se proto znalost její tu šířit a chci o ní přednášet i na škole v Bojkovicích. R. 1953 byla hojná na Bojkovicku u Světlova. Nasbíral jsem jí tam celkem 327 kusů. R. 1953, kdy bylo sušeji, našel jsem jí tu pouze 42 kusů.

Dr R. Picbauer:

Moje zkušenost s hořkým hřibem.

Jednou za studentských ještě dob přines! jsem s hříbky také hřib hořký — Boletus (Tylopilus) felleus Bull. Dostal se do polévky. Byla značně hořká. Žádný ji nejedl. Otec ji všechnu tehdy snědl. Nepocítil žádných nepříjemností. — Loni na podzim byl doněsen do kuchyně dcerkou mezi jinými houbami pomačkanými kozáky (B. scaber) jeden »kozák« neobyčejně svěží, nepomačkaný, při večerním světle jsem nepoznal v tomto pěkně zachovaném kozáku hřib hořký. Dostal se do hub a byl usmažen s vajíčky k večeři. Co nepoznaly oči, poznal ihned jazyk. Jídlo bylo hořké »jako utrejch«. Nikdo nejedl. Mně se do jídla také nechtělo. Když však manželka lamentovala nad škodou vajíček, prohlásil jsem, že to druhého dne sním. Jaký div! Po hořkosti ani stopy! Snědl jsem a vše dopadlo dobře.

Jos. Otruba:

Entoloma lividum (Bull.) — záv. olovová u Olomouce.

V »Mykol. sborníku« r. 28/1951 je článek Dr Vávry »Varujeme před jedovatými houbami« s výstižným obrázkem (foto) závojenky olovové — E. livid. (Bull.), jejíž plodnice s poněkud rozvinutým kloboučkem vyhlížejí jako ně jaká čirůvka. Dr Gilbert Japp ji ve své publikaci o vyšších houbách střední a severní Moravy (Vlastivěda střední a severní Moravy, díl I., str. 181, Kroměříž 1930) z okolí Olomouce neuvádí. Počátkem října 1950 našel jsem ji v množství a různé velikosti v lučních lesích před nádražím Střeň u Litovle. Domníval jsem se, soudě podle vůně, že jde o nějakou mi neznámou čirůvku. Poněvadž však nesouhlasila s žádným popisem čirůvek uvedených v Českých houbách prof. Dr Velenovského, přezkoušel jsem mikroskopicky výtrusy neznámé houby, jichž hranatost mne přivedla k správnému určení. Poznal jsem tak, pozdě na podzim, že závojenka olovová roste i v okolí Olomouce. O několik dní později jsem našel několik kusů pod dubem v lesích nad Drahanovicemi, při silnici do Čech pod Kosířem.

Jos. Perútka: **Případ slabší otravy houbami.**

Vypravoval mi známý trafikant, že před lety nasbírala manželka několik podhřibůvek a uvařila z nich k večeři polévku. V noci se dostavila nevolnost a pak všichni několikrát vrhli a dostali průjem. Ráno byli všichni zdrávi. Po bližší informaci jsem usoudil, že podhřibůvkou nazývají na Vsetínsku, odkud manželka pochází, mechovku ob. — Clitopilus prunulus (Scop.) a že omylem sebrali menší plodnice podobné závojenky olovové — Entoloma lividum (Bull.). Svedla je asi stejná vůně, podobné zbarvení a narůžovělé lupeny. Rozlišovací znak u první — sbíhavé lupeny a u druhé lupeny zoubkem u třeně vykrojené, nepřišel u nich v úvahu.

Otrava závojenkou olovovou. Manželé Martínkovi v Trhovém Štěpánově onemocněli koncem října 1954 asi za dvě hodiny po požití hub, domnělých zelánek. Dostavilo se zvracení a průjmy. Poněvadž domácí prostředky nepomáhaly, byli oba ošetřeni v okr. nemocnici v Benešově u Prahy. Muž se vrátil téhož dne domů, žena o den později, poněvadž snědla hub více. Otrava byla způsobena závojenkou olovovou, kterou pí Martínková sebrala místo zelánky.

Růžena Kornová

Závojenka olovová, podobná čirůvce, je někdy výjimečně zbarvena do zelena. Ověřeno 24. 9. 1954 na Hradišti u Zbraslavi. Z toho plyne možnost záměny při sběru zelenavých čirůvek: zelánky — T. equestre L., odlišné čili ozimky — Tr. sejunctum Sow. a pětidílné — Tr. quinquepartitum Fr.

Zjistila Milada Dvořáková

e) Všeobecná i speciální biologie. Nižší houby. Příroda. Ochrana přírody.

St. Cejnar: **Stromy chráněné státem.**

V lesích kolem Třebechovic se mnoho kácí, zvláště s politováním shledávám, že v oboře u Týniště bylo vykáceno mnoho staletých dubů a ještě další jsou označeny k vykácení. A nejde vždy o nemocné stromy. Měli by si toho trochu všímati okrasné spolky a spolky pro ochranu ptactva. Pozoruji, jak krajina u nás během 30 let a zvláště v poslední době kácením starých stromů pustne a chudne na vzhledu. Mělo by býti zavedeno ochranné tabulkování starších stromů. (Strom chráněný státem.) Jest to kritika kladná, ale bohužel je to hlas volající na poušti.

Topinambury pěstuji ve velkém — pěstoval je v mládí hojně (jako jeho otec a děd) a ovšem i později na své pokusné zahradě prof. Smotlacha (přerušila to jeho nemoc). Pokládám je za výtečnou inulinovou zeleninu a do polévky i náhradou za houby — když nejsou. Hodlám pěstovati žampiony a hlásím se do žampionového odboru ČMS a MU. Inocent Čejpka

Požírají veverky houby? Při sběru hub jsem byl upozorněn lehkým praskotem. Při ohlédnutí spatřím čipernou veverku, jak šplhá do vrcholku smrku, odkud schována za větví, pokukovala na mne. Ale jaké bylo moje překvapení, když asi ve výšce 2 m nad zemí byl vklíněn mezi větve krásný hřib, úplně čerstvý a zdravý. Poděkoval jsem v duchu veverušce za tento dar a hřib sundal. Vážil 21 dkg. Rudolf Mužík

Podkarpatská Rus, dnes část Ukrajiny, měla v sezoně plno krásných hub. Byly to celkem tytéž druhy jako dnes v ČSR. Byl jsem tam přes 20 let (1919—1938), tedy jsem vše o houbách tam poznal. Hub sbíráno málo, jen pro vlastní potřebu, a to hlavně čeští státní zaměstnanci. Trhů hub nebylo. V pralesích tam rostly také lišejníky, hlavně provazovka bradatá v délce 2—3 m. Vědecky se houbami tam tehdy nikdo nezabýval. Dr Rohrbacher.

f) Zajímavosti. Referáty.

Karel Chlebec:

Vzpomínka na zimní houbařskou žeň.

R. 1953 napadl v. j. Čechách již koncem října sníh a tak jsem se vypravil na svátek Všech svatých se svou pětiletou dcerkou na hory a vzali jsme si sebou saně. Vlakem jsme dojeli do Želnavy a odtud se vydali pěšky k Plešnému jezeru a pak do Holzschlagu v Rakousku, kde jsme přespali v tamní turistické chatě. Bohužel sněhu jsme mnoho neužili, neboť došlo k oteplení, takže dcerka více cupitala, než aby se vezla.

Ráno 2. XI. jsme se vypravili z příjemné chaty v Holzschlagu k výstupu na Vysokou Smrč (Smrčiny), kdy dceruška opět musela šlapat za saněmi, neboť sněhu bylo pouze tak na 3—5 cm, takže nestačil k přikrytí kamenů a výmolů na hrbolaté, dost příkře stoupající cestě, po níž jsme stoupali do vrchu. Nebyli jsme ještě ani dlouho na cestě, když se mi dcerka vzadu za saněmi ozvala s tím, že našla hřibka. Přirozeně jsem tomu nechtěl věřit, nicméně jsem se otočil a skutečně jsem viděl, jak Věrka stojí nad hříbkem, který vystrkoval svou hlavičku ze sněhu. Rozhlédl jsem se kolem a ke svému překvapení objevil jsem těchto zvědavých hlaviček několik a tak jsme na krátkém úseku travnaté zasněžené cesty našli více jak kilogram drobných hříbků, z nichž jsme si pak v hostinci dali připravit dobrou večeři. Šlo o hříbky velikosti od 3 do 5 cm, tedy vesměs mladičkých, z nichž, pokud se pamatuji, nebyl ani jediný červivý. Přirozeně jsem od tohoto okamžiku věnoval svému okolí zvýšenou pozornost, bohužel marně jsem se pak již namáhal. Tento den jsem na jiném místě houby resp. hříbky již neobjevil. Teprve druhého dne, t. j. 3. XI., který byl posledním dnem našeho výletu, našel jsem na okraji široké lesní cesty na severní straně pohraničního šumavského hřbetu, na úseku mezi Želnavou a Černým křížem, jednoho jediného hřiba, vážícího asi $^1/_2$ kg, tvrdého a zdravého, kterého jsme odvezli domů mamince na polévku.

Oba nálezy — krásné zdravé plodnice — byly učiněny na lesnaté, travnaté cestě, vedoucí v obou případech nízkým smrkovým mlázím a pokryté nízkou rozměklou vrstvou sněhovou. První nález byl na jižní straně Šumavy na úzké, příkře stoupající cestě, druhý pak na severní straně těchto hor na okraji lesní silničky. Teplota byla tenkráte něco málo nad nulou. Slunce málo. Počasí podzimní, mlhavé.

Adam Kaleta:

Zajímavý případ.

Dne 22. 12. 1941 (v Beskydech na Těšínsku začíná zima velmi brzy) lyžovaly a sáňkovaly děti na západní straně malého svahu. Sněhu bylo asi kolem 15 cm a na povrchu byla zmrzlá skořapa. V místě, kde se děti bavily, rostou staré buky a v létě také houby, mezi jinými hřib pravý! Při zábavě zjistily děti pod jedním bukem několik malých kopečků, na kterých sněhová skořapa byla prasklá. Jeden z hochů kopal nohou do kopečka a když rozkopal sníh, nalezl pod ním silnou vrstvu bukových listů a po dalším kopání krásnou plodnici hřibu pravého. Bohužel, silným kopnutím hřib rozbil. Další kopečky rozhrabovaly děti již opatrně a našly ještě dvě další plodnice. Celkem našly 3 plodnice úplně zdravé, z toho 2 kusy velikosti kolem 20 cm a jeden kus kolem 13 cm vysoký. Byla z toho ohromná sensace. Hřiby byly uloženy za oknem a lidé se na ně přicházeli dívat jako na nějaký zázrak. Stávaly se již často u nás případy, že jsme zpod sněhu vybírali křemenáče. Kloboučky krásně vyčnívaly nad sníh, ale nikdo neslyšel, aby v tu dobu někdo hřiby pravé sbíral. U sousedů měli na Štědrý večer výborné pravé přírodní řízky z velkých kloboučků nalezených hřibů.

Spousty v lesích činí nerozumní houbaři, na př. u nás na Hané, kteří hledajíce zejména první hříbky, vše kolem rozhrabou — jako prasátka. Děkuji ČMS a MÚ a celé SVŠM, že proti rozhrabávání lesa a rozkopávání hub dlouho již a úsilně pracují. Jejich práce by měla býti všude uznána a podporována.

Josef Koza (Pavlovice).

Hradecko vysychá. Potvrzuji úplně výzkum a návrhy prof. Smotlachy, stran vysychání Hradecka a naší země vůbec a schvaluji jeho návrhy na záchranu naší přírody. Arch. J. Šantrůček.

Václavky jsem r. 1954 sbíral již 4. VIII. v dubině pod vrchem Košťálovem u Třebenic v Českém Středohoří, kde jsem byl na dovolené. Velice mne to překvapilo, neboť jsou to houby podzimní, které si přinesly (podle Sm.) jméno Václav, 28. IX. Vyvolalo je počasí předčasně podzimní. Brzo však přestaly růst (větry, sucho) a vyrostly až opožděně koncem října a v listopadu ve velkém. Vyrostly tak pozdě na podzim podle Sm. všude v ČSR. Byl v tom podle něho i rok 1954 v přírodě od jara ve všem o měsíc opožděný.

Jindř. Mikulecký

Dotaz: Rostou na pařezech také houby jedovaté?

V. Chmelík.

Odp.: Za normálních poměrů **nikoliv.** Houby hořké, které tu rostou často, jsou neškodné. Jen výjimkou by se mohlo stát, že na starých do země ponořených pařezech mohly by růsti zcela náhodou jedovaté muchomůrky, závojenky, zvonovky a vláknice, což jsou vesměs houby symbiotické a jichž podhoubí může se dostati do zpuchřelých, nízkých pařezů jen tím, že se kolem pařezů silně rozroste. Tak tomu bývá někdy i u hřibu smrkového, kozáka březového, ryzců a pod. Vyjimku tvoří jedovatá hlíva olivová. Smotlacha.

Dotaz telefonický: Jsou houby, které nám zmrzly v lednici, ještě jedlé?

Jaroslav Dohnal.

Odp.: Nejen jedlé a stejně chutné, ale i stravitelnější. Zjistil jsem to četnými pokusy se sběrem a jídlem zmrzlých hub od mládí. Stravitelnost zmrzlých (a zmražených) hub je zvětšena tím, že jejich blány buněčné, mráz roztrhá zmrznutím vody v buňkách a zvětšením objemu. Tím se stanou stravitelnějšími. Smotlacha.

Kukmák okázalý — pozoruhodně velkou plodnici jsem nalezl na poli u stohu nedaleko Prahy dne 13. X. 54. Opozdil se. Na kraji lesa jsem našel zcela drobnou bedlu vysokou. Prozradila se mi posuvným prstěncem. Pavel Láska.

Vůně hub. Určujeme-li ze zásilek do naší poradny, pak nám někdy po vonných houbách, na př. po ryzci vonném, načichnou také jiné houby, což může vést k omylům.

Dr R. Vávra

Teplice. Houby rostou. Posílám na výstavu hnědočervený modrák — koloděj — Boletus luridus Schff. Žádáme prof. Sm. o přednášky a o výstavu, až bude plně zdráv. 8. IX. 1954. Dr L. Hanuš.

Osmiletka Výprachtice u Lanškrouna. Děti našly dnes na smuteční vrbě v parčíku před školou šupinovku obrovskou — Pholiota grandis REA. V naší školní výstavce budila velkou pozornost. 25. IX. 1954.

Jaroslav Tušla.

V Chlumci nad C. bylo v lesích, které prof. Smotlacha tak dobře zná, neboť jimi jezdil a jezdí z Hradce do Prahy, r. 1954 hojně hub všeho druhu. Josef Veselý.

Barbarské chování „taky houbařů" je třeba zamezit. Schvaluji tu činnost ČMS, MÚ a SVŠM v tomto směru.

Ing. Jaroslav Klovík

Opava. Houby tu ve Slezsku v září a říjnu rostly přehojně. Posílám soubor hub na výstavku do ústavu, zvláště též strmělku bělostnou — Clitocybe candida Bres., jež žije v symbiose s travou (viz Sm. atlas I.). 15. X. 1954. Fr. Matušková.

Do žampionového odboru ČMS (MÚ) hlásím se rovněž. Jaroslav Dalecký, Samuel Jirotka.

Vracím se po přerušení opět k mykologii, škoda, že vzdálen od MÚ. Členem výboru vědeckého, výzkumného a přednáškového odboru v ČMS zůstávám. Těším se na houby na jaro. Ing. Miroslav Houška.

Ještě nezmrzly. 29. XI. 54 nalezl jsem v lese u Plzně zachovalé (ale po mrazu) penízovky kyjonohé, špičku česnekovou a plžatku modřínovou. Prof. V. Tesař.

Z Gottwaldova. Na podzim 1954 byl jsem tu na mykol. přednášce fed. šk. s. Jos. Perútky, dávného a úspěšného spolupracovníka Myk. sb. a člena čestného výboru ČMS a MÚ. Přednáška byla velmi úspěšná.

Ing. Miroslav Houška.

Penízovka sametonohá roste několik let na vrbovém pařezu (je krásná, veliká, pařez je jí celý obsypán) na plotě prof. dr. ing. Krouzy na Lhotce. Dnes tam roste opět. 20. I. 1955. Fr. Šilhová.

g) Pozdravy, oslavy. In memoriam. Spolupracovníci.

Vážený pane doc. Dr F. Smotlacho a drazí českoslovenští mykologové!

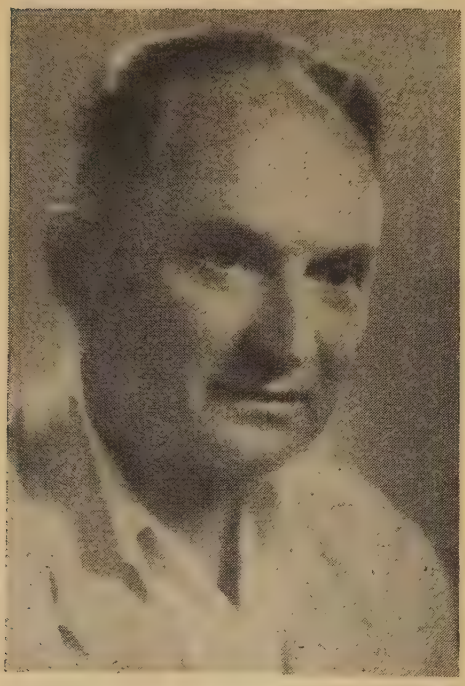
Obdržel jsem Váš vzácný dopis a diplom, na který jsem hrdý, že vychází od bratrského Československa, známého svou starou světovou kulturou. Srdečně děkuji s uznáním za poctu, kterou Čs. mykologická společnost mně prokázala, když mě zvolila za svého dopisujícího člena a spolupracovníka.

U nás mykologie, nauka hub, je ve svém začátku. Avšak díky Vaší vědecké pomoci a podnícení, otázka využití bohatství hub se stává společenskou, hospodářskou, všeobecně uznanou. U nás se organisují brigády na sbírání hub a studuje se hubná flora, aby se dala zjistit hubná místa pro sběr a technickou přípravu hub hned v jejich nalezištích. V naší vlasti jsou nalezena i místa podzemních hub (lanýže), které se studují v botanickém ústavě při Bulharské akademii věd. Na otázce národních jmen hub v Bulharsku pracují prof. Ivan Stránský a Achtarov.

Kniha »Houby v Bulharsku« od Ivana Sečanova I. vyd., vyšla a je rozebrána. Moje kniha »Naše houby a jejich technická příprava, kultivace a konservování« ještě nevyšla. Očekáváme Váš vzácný Mykologický sborník.

Zůstávám s hlubokým uznáním a soudružským pozdravem z naší vlasti.

Konstantin S. Balabanov (Sofia).



Obr. 23. Náš bulharský spolupracovník Konstantin Balabanov, známý našim čtenářům z několika článků. Pracuje na praktickém využití hub v Bulharsku a společně s I. Sečanovem, dalším naším spolupracovníkem, jej můžeme počítati mezi přední znalce hub jeho země.

Úmrtí. Jindřich Zenker, správce účtárny Státních lesů a statků v. v., dlouholetý referent a čestný člen výboru Čs. mykol. společnosti v Praze, bytem v Chocni, zemřel po krátké nemoci ve čtvrtek 20. I. 55 v nemocnici ve Vysokém

Mýtě ve věku 74 let. S. Zenker byl jako příslušník Státních lesů a statků od začátku členem ČMS (MÚ), odběratelem a spolupracovníkem ČMS (MSB). Články a zprávy jeho znáte. Zachováme mu stálou vzpomínku. Smotlacha

Josef Holčák, ředitel školy v. v. v Prostřední Bečvě, náš dávný a velmi úspěšný spolupracovník a referent ČMS, MÚ a Myk. sborníku, zemřel 12. IV. 1955 ve věku 64 let. Všichni budeme na něho vzpomínati.

Úmrtí. Koncem prosince 1954 byli nám oznámeni další mrtví naši referenti soudruzi: **Karel Balcar,** Sezemice; **Petr Baudyš,** Hořice v Podkrkonoší; říd. uč. **Adolf Černoch,** Studnice; **Karel Červinka,** Praha XIV.; **Josef Fantiš,** Praha-Vršovice (spolupracovník ČMS, MÚ, ČČSH, byl v letech 1919—30 i členem výboru ČMS); **Čestmír Hlaváček,** Prostějov; **Josef Mazánek,** Zbečno; **Karel Pták,** Zbečno; **Richard Schmidt,** Praha-Jinonice; **Ing. Dobroslav Slabyhoud,** Horní Mokropsy; insp. drah **František Strnad,** Úvaly; **Ing. Vladimír Weiss,** Praha IV. Všem zachováme vděčnou a trvalou vzpomínku, neboť s námi a pro nás úsilně pracovali.

Za Bedřichem Kočím. 17. ledna 1955 zemřel v Praze ve věku necelých 86 let bývalý známý pražský nakladatel a knihkupec B. Kočí. Na svou dobu pokrokový muž (* 2. 3. 1869 v Ml. Boleslavi) byl ve svém podnikání veden snahou, aby dal do rukou českého čtenáře levnou knihu hodnotného obsahu, ať zábavnou nebo poučnou. O jeho pochopení pro přírodní vědy svědčí, že vydal na př. populárně vědeckou knížku univ. prof. Dr B. Němce »Rostliny na úsvitě vzdělanosti«, brzy potom fotografický atlas hub Němec-Smotlacha »Naše houby« (sv. I. 1918, II. 1920) a od r. 1919 vydával svým nákladem po tři roky náš Časopis čs. houbařů (Mykol. sborník), spolu s Knihovnou téhož časopisu za redakce Dr F. Smotlachy. B. Kočí byl nadšeným houbařem a uchoval si lásku k houbám do pozdního věku, kdy také léčil vzkládáním rukou. Ještě o svých pětaosmdesátinách, které slavil 2. 3. 1954, se těšil, že si opět zahoubaří na Šumavě, kam dříve jezdíval na houby. Nestalo se tak. Mocnější zákon přírody odvolal někdejšího bubeníka houbařského hnutí s pozemských lovišť hub, jeho památka však žije dále. — Zesnulý choval v dobré paměti svá setkání s prof. Smotlachou a vylíčil je s plným uznáním jeho záslužné činnosti ve druhém, dosud nevydaném dílu knihy »Nakladatel B. Kočí vzpomíná«. Podobiznu B. Kočího otiskl náš časopis r. 1950 (roč. XXVI., str. 146). Jaro Miškovský

Hlásíme referenta naší školy, případně pro Velvary. Je to Jan Skočdopole, učitel na naší škole. Má zkušenosti v houbařství praktickém, byl již dříve členem Čs. myk. společnosti, inspiroval a uspořádal několik zdařilých výstav hub jednak v Sedlčanech, kde působil řadu let, v roce 1952 a 1953 v Broumově s okresním museem. On také bude dopisovatelem a spolupracovníkem pro ČČSH v oboru mykologie. Příslušnou legitimaci zašlete mu na naši adresu: Jan Skočdopole, učitel osmileté střední školy ve Velvarech. Září 1954.

Red. osmileté stř. školy ve Velvarech.

h) Vesele o houbách. Kritika.

Jos. Holčák:

Jedna lovecko-houbařská.

Jednoho pozdního červencového odpoledne na Slovensku střelil jsem v lese nerozvážně po srnci, který po ráně zmizel v houští. Protože jsem potom na místě nástřelu nezjistil ani srnčí barvy, ani srsti, a proto, že se brzy začínalo stmívati, neprovedl jsem dohledávku a odešel v přesvědčení a s výčitkami, že jsem srnce chybil. Asi po desíti dnech kráčel jsem opět tímto místem, když najednou zasáhl můj čich mršinový zápach. Hlavou mi projela myšlenka: »Můj srnec leží zde v rozkladu. Škoda masa. Zachráním aspoň palici (hlavu) s parůžky. Mám sice sebou jen kapesní nůž, ale nějak to dokáži. Jen pozor na poranění, abych nedostal otravu krve!« Pustil jsem se v houštině, porostlé na

okraji spletí prytů popínavých ostružin, do hledání. Pátral jsem, používaje čichu, dobré půl hodiny, ztráceje již trpělivost. A ejhle! Na samém okraji houštiny na volnějším místě stála houba, připomínající vysokou smrž. Na její slizké a páchnoucí hlavičce seděly dvě mouchy masařky. Působilo to dojmem dvou velkých, výsměšně na mne vypoulených černých očí na malé hlavičce. Zaklel jsem a zklamán vzdaloval se od — hadovky smrduté — Phallus impudicus L., o níž je řeč v dnešním sešitě na str. 43—48.

Miroslav Pavlát:

Nepravá otrava.

Skutečná událost přihodila se mně v létě ve společnosti deseti osob. Mívám tak zvané houbařské štěstí, t. j. vždy přinesu košík hub i třeba odpoledne, jen když houby trochu rostou. Mnohdy až při odchodu z lesa přijdu na místa, kde v poslední chvíli zachraňuji houbařskou čest. A kdybyste znali můj »košíček« jen na 15 kg, uznali byste, že je to prostě vyložená houbařská klika.

Přinesl jsem do bramborové polévky hříbky, modráky, klouzky a borovinky (strakoše). Při vaření jsem také ochutnával polévku, byla velmi dobrá, jen potřebovala ještě trochu přisolit, přidat 2—3 cibule a povařit, aby houby byly měkké. Každý se těšil na polévku, voněla velmi slibně, a také se v brzku dočkal. Přišlo však zklamání ve formě hořké, palčivé polévky. Po ochutnání několika lžic cítili se někteří otráveni houbami, začali zvracet a panika se šířila bleskem: »Jedovaté houby!« Marné bylo moje vysvětlování, že hořké a palčivé houby nejsou jedovaté, marné bylo ujišťování, že jsem přinesl houby zaručeně jedlé. U stolu jsme seděli tři, ostatní rychle hřáli mléko, dávili a dokonce dvěma začínaly brnět nohy. Začínal jsem sám věřit, že modrá barva je žlutá, černá že je červená. Celá odpovědnost a následky začaly padat na mou hlavu a slovo travič se stalo běžným. Zoufale lovím v polévce houby a tu již jen jedna zbylá osoba vyndá z polévky větší houbu a zároveň s ní kousek cibule a upozorňuje, že toto je obzvláště hořké. Dívám se přesněji a ochutnávám — skutečně odporně hořké a palčivé, ale je to — cibule. Ptám se, kdo dával do polévky cibuli? Jedna bledá, mátožná postava se hlásí. A tak jdu s ní a přinášíme ošatku načervenalých krásných cibulek, ve kterých paní domu poznává na světle cibulky gladiol (mečíků), vybrané a připravené jejím manželem a dané ještě s jinými do blízkosti zeleniny a pravé cibule. Skutečně na ochutnání byla cibule mečíku nechutná, hořká a palčivá. Překvapení a skutečnost byla taková, že to byl nejlepší »protijed«, neboť v krátké chvíli se všichni uzdravili a moje houbařská čest byla zachráněna v hodině dvanácté.

Není houba jako houba. V dopise, jaký by Dikobraz nechtěl dostat, se píše (18. 11. 1954, str. 373): — »V podlaze je houba: Mám ji snad jít sbírat? Ať si pozvou profesora Smotlachu!«

Poznámka houbaře: Vtip satirického týdeníku Dikobraza není v rozporu se skutečností. Jak víme, byl Smotlacha častěji dotazován, co dělat proti houbě v podlaze (dřevomorce), kteréž otázce, důležité s hlediska hospodářského, věnuje také pozornost náš časopis, mající na zřeteli uplatňování vědy v praxi.

J. Jarmiš.

ch) Zprávy organisační, redakční a pod.

V okolí Krupé na Rakovnicku se vyskytuje trvale v létě značné množství čechratky podvinuté Paxillus involutus a někdy i P. atrotomentosus. Jsem povděčen př. Ondř. Ledvinovi za jeho pokyn v č. 4. Mykol. sborníku, že se čechratka podvinutá dá nakládat do octa. Budu tuto radu šířit dále. Před lety se vyskytovala na Jesenicku ve velmi značném množství čirůvka havelka Tricholoma portentosum, která se dá rovněž nakládat. Je to krásná tvrdá houba. Tehdy rostlo této čirůvky na Jesenicku tolik, že se jí nasbíralo v krátké chvíli několik kg. Bylo by škoda, kdyby tyto houby hynuly bez užitku. Na konec vy-

zývám zde zdvořile ke spolupráci organisované houbaře z Rakovnicka z okolí Plas u Plzně a Manětínska. Ref. Vítězslav Plechatý.

Z výstavy »Život vítězí nad smrtí«. Náš neúnavný předseda prof. Dr F. Smotlacha přednášel v rámci odborných přednášek i v posluchárně výstavního domu u Hybernů v Praze k ukončení výstavy »Život vítězí nad smrtí«. Přednášku na téma »Otravy houbami a jak jim předcházeti« vykonal ve čtvrtek dne 9. 12. 1954 za velké účasti odborníků i zájemců z řad nejširší veřejnosti. Po výkladu se rozvinula živá diskuse. Dr Pulec

Kladno. Jsem tu pověřen dozorem na trhu hub již 35 let. Proto tu nejsou otravy. ČMS a MÚ (Sm.) žádají všechny referenty v městech, aby se k dozoru na trhu nabídli. Tak učinila již na př. odbočka v Lounech (Šmolík) a v Čáslavi (Hollegcha) atd. Dr Josef Žofka

Náš umělecký odbor. Fotografy a kreslíře prosíme o obrázky hub do časopisu. Potřebujeme je brzo, abychom je mohli zařadit do čísel a dát vyrobit štočky. ČMS a MÚ děkují vám jménem svého členstva a zvláště též všech čtenářů časopisu za dobrovolnou, nezištnou a úspěšnou spolupráci. Vaše obrazy, příspěvky, velice přispívají k odborné výchově našich mykologů z celé SVŠM (Smotlachovy vědecké školy mykologické). Pošlete, prosíme, co nejdříve! Potřebujeme výběr. Pěkné obrázky nám právě poslal A. Honz. Děkujeme. 1. XII. 1954. Novák, Smotlacha, Vávra

Veverky v zimě v Praze. Na bříze (kořeni) u cesty nahoře na Petříně našel jsem 28. XI. 54 okousané zmrzlé penízovky sametonohé. Jen dvě plodnice, slabé a staré tam zůstaly. Veverkám se nehodily. Smotlacha.

Plníme povinnost člena SVŠM. Oznamujeme 3 nové odběratele, které jsme získali. Jsou to naši spolupracovníci. Rich. Burý, Arch. Jos. Šantrůček.

Referenti, upozorněte všechny národní i střední školy v menších místech, že mohou Mykologický sborník odebírat, když jim ho předplatí MNV nebo rodičovské sdružení na škole. Upozorněte je, poraďte jim, získejte nám tak odběratele! Redakce.

Masák (růžovka) a šedivka — Am. spissa Fr. jsou sestřičky, obě jedlé, tlusté a mají rýžky (plisírování) nahoře na límci a nad límcem. Také při řezání do jídla obě houby činí dojem lehkého průstupu (jako do mouky). Pokládám je za stravitelné a chutné. U šedivky pozor na pantherku! Otakar Sitte

Posílejte houby ústředí ČMS a MÚ! Bylo by dobře, kdyby naši houbaři posílali, ještě větší měrou než dosud, vzácné druhy hub do ústředí v Praze, aby jich mohlo být použito ve výstavkách a přednáškách ČMS v Praze. Jan Růžek.

Při dokončení studií na jedenáctiletce v Hradci Kr. byl jsem jmenován jako spolupracovník prof. Smotlachy referentem juniorem ČMS a MÚ v Praze. Věnoval jsem proto MÚ svou sbírku chorošů, pořízenou z lesů hradeckých, a instaloval v pražském ústředí ČMS. Jar. Pacovský.

ČMS a MÚ vzdávají úspěšnému spolupracovníku a junioru referentu Jar. Pacovskému dík jménem všeho členstva. Novák, Smotlacha, Vávra.

Smotlachovy výstavy hub a přednášky začaly na Novém Hradci Kr. ještě před první světovou válkou (1907) a opakovaly se po ní mnohokrát. Býval jsem jim přítomen. Sbírám rád houby a odebírám ČCSH. Jos. Hrůša (Nový Hradec Králové).

Děkujeme referentovi Dr Vávrovi, že nám v ČCSH stručně uvádí mykologickou práci a vědu Smotlachovu. Je to pro každého čtenáře velmi poučné a užitečné. Prosíme pokračovati. JUC Jar. Pavlousek, Bož. Sládečková.

R. XXXI. měl bohatý a zajímavý obsah. Také r. XXXII. jej bude mít. Čekáme jednak od všech spolupracovníků články, zprávy, foto atd, jednak jsme tam již předem zařadili články: Červeného, Dušánka, Dvořákové, Háska, Hejlka, Hollegchu, Kaletu, Kaupu, Krabovského, Nováka, Vtelenské, Wurma, Pulcharta, Smotlachy, Ing. Smotlachy, Vávry, Voráčka, atd., jež jsou většinou velmi zajímavé. Sestavujeme dva sešity nového ročníku. Potřebujeme pro ně ještě asi 50 článků a článečků. Pošlete! Kdo můžeš, piš na stroji řídké řádky, s opisem, neboť rukopisy se nevracejí.

Za redakci: Hlaváček, Pavlousek, Novák, Smotlacha, Vávra.

Z dopisu. Milý příteli, lituji velice, že se nemohl uskutečnit Tvůj zájezd do Prostějova, leč doufám, že po Tvém uzdravení, které Ti ze srdce přeji, se v Prostějově uvidíme. Tvůj MUDr Pažout.

Myk. sborník se mi líbí. Posílejte mi jej. Pomáhá nám při práci na škole.
uč. Anna Jirásková.

Krásné kyjanky, kyj Herkulův (Herkulova) — Clavaria pistillaris L. — posílám od Lovosic a zároveň i hřib satanovitý — B. satanoides Sm. Jsem entomolog a zajímám se i o hmyz na houbách, který studuji. Všichni, kdo studujete hmyz na houbách a červivění hub, hlaste to prof. Sm.
L. Knauer.

Výstavku hub zařizuji každé pondělí ve svém podniku z hub, které ve velkém množství nasbírám vždy v neděli. Prof. Sm. doporučuje to všem svým spolupracovníkům.
Josef Peer.

Redakce prosí dopisovatele a spolupracovníky časopisu, aby pokud možno dali svůj příspěvek napsati na jedné straně čisté bílého papíru, formátu A4, řídce, t. j. obřádek a každou stať na zvláštní list. Redakce musí dát články psané rukou přepsat a upravit tak, jak vpředu naznačeno. Jinak tiskárna — kde sazeči sázejí v úkolu — články a zprávy pro časopis nevezme. Kdo píše jinak, než žádáme, musí počítat často se značným zdržením. Každý napiš na své články, na zaslané kresby, foto atd. svou adresu.
Smotlacha.

Krásnou velkou hlívu dřevní — Pleurotus lignatilis, podobnou ústřičné, ve formě skoro vějířovité, dostali jsme r. 1953 v době nemoci prof. Sm. do poradny. Dali jsme zhotovit štoček, obraz přijde do časopisu. Žádáme toho, kdo hlívu dodal, aby se laskavě přihlásil.
Alb. Havel.

Šupinovka obrovská — Ph. grandis Rea vyrostla ve velkém hejnu u vlhké louky na pokraji lesa poblíž vrb u Rokytnice ve výši 800 m na svahu, 5. IX. 1954.
Arnošt Ebert.

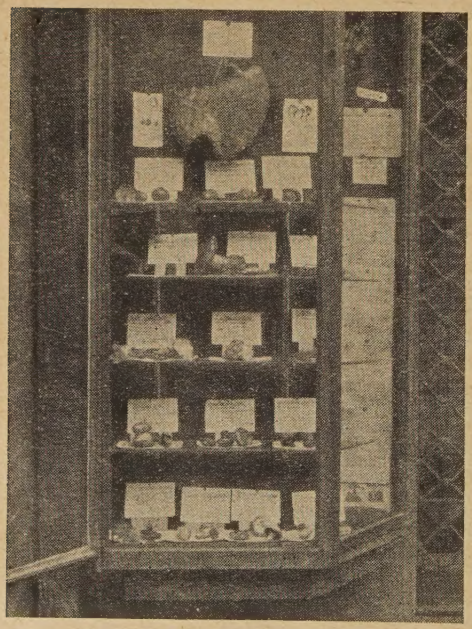
Čáslav. Mám soubor obrazů hub. S. Hollegcha mne navrhl za referenta ČMS. Prof. Smotlacha obrazy moje viděl a byl s nimi spokojen. Budu v malbě hub pokračovati.
A. Kellar.

Mám radost, že ČČSH vychází. Pošlu příspěvek. Ref. Jaroslav Biber, Teplice.

Plaveč u Znojma. Posílám svrchu krásně zbarvený choroš (troudník) celoroční — Polyporus (Fomes) annosus, který tu vyrostl na pařeze. S. Šrubarová.

Zpráva za 1954. Posílám podrobnou zprávu o sběru hub od května do listopadu 1954 z Jarova, Sázavy, Voznice, Jílového, Mníšku, atd. 12. V. u Jarova nalezl jsem pýchavku dlabanou (26 dkg), 6. VIII. hřib nachovýtrusý (Sázava) a much. zelenou. Václavky až 22. X. vzácné, 27. X. hojné (Jílové). Otto Laadt.

Omluva. Časopis i odpověď na dopisy zdržely se nemocí předsedy ČMS a ved. redaktora našeho časopisu. Red.



Obr. 24. Celoroční výstavku hub pořádá a udržuje ve Slaném Rudolf Hrček, referent naší společnosti. Pro Mykologický sborník fotografoval 21. 8. 1954 Václav Krupička, insp. pojišťovny v. v.
V každém ročníku přinášíme obrázky výstavek hub, které udržují s velkou láskou naši referenti v různých místech republiky. Nechť jsou příkladem dalším!

Zugar, Jan Zuhla, St. Žižka. Sestavujeme VI. řadu SVSM starých i nových členů a pracovníků ČMS, MÚ, odběratelů a čtenářů časopisu, členů nově utvořených kroužků atd. Hledáme i mezi pokročilými spolupracovníky a návštěvníky přednášek, kteří se odmlčeli. Všichni staří se hlaste. Velká většina dosavadních členů SVSM (viz obálky všech 4 sešitů roč. XXXI.), čítajíc přes 2500 osob, zaplatila řádně své členské příspěvky, předplatné za časopis a mnozí poskytli i dary. Mnoho jich získalo nové odběratele v r. 1954. Všem ČMS a MÚ děkuji. Všichni činní členové SVSM získají nové odběratele i r. 1955. Získávejte a hlaste je již při jarních houbách.

Pokyny pro zásilky hub do ústavu a bezplatné poradny. Stále nám docházejí zásilky a zvláště v teplých měsících, které dojdou v katastrofálním stavu. Buď je obal zničen, část exemplářů ztracena, nebo nejčastěji dojdou úplně shnilé. Tazateli nemůžeme houbu větší péči nelze shnití obsahu zásilky zabrániti, ale při zachování určitých pravidel určiti a je pak zklamán, protože často netrpělivě čeká na odpověď. Někdy při sebedojde téměř vždy v pořádku. Prosíme: 1. Používejte pevných (papírových, dřevěných, kovových) krabiček, vhodných rozměrů, opatřených malými otvory. Plodnice upevněte zmačkaným papírem (dřev. vlnou, suchým mechem a pod.). 2. Při více druzích označte každý číslem (proužek papíru upevněný na noze, a pod.). 3. Do zásilky vložte list s přehledem očíslovaných hub s označením lokality, datem nálezu, jména a adresy nálezce, druhem lesa a příp. i dalších okolností. Potřebujeme to pro záznam do knihy hub. 4. Pro jistotu opatřte svým jménem nejen vrchní obal, ale i víko krabičky. — 5. Plodnice vybírejte pokud možno zdravé, celé, nečervivé a nezasažené plísní, různého stáří. Jde-li o jediný exemplář, nějak zasažený, který nechcete vyřadit ze zásilky, isolujte jej dostatečně od ostatních. Je lépe, dojdou-li houby trochu zavadlé a zaschlé, než aby nedostatkem vzduchu, přílišným zvlhčením a pod. shnily. V září a říjnu 1955 pošlete i much. zelenou, citronovou i závojenku olovovou!

JUC. Pavlousek

Pražské houbaře, kteří mají volný čas, prosí Čs. myk. společnost o pomoc při pracích v úřadovně. Dopoledne i odpoledne od pondělí do čtvrtka. Praha III, Karmelitská 14.

Staré ročníky ČČSH (Mykol. sborníku) jsou učebnicí mykologie. Obsahují úhrnem sta, ba tisíce článků, zpráv a obrázků, které snadno a lehce naučí každého znát houby. Každý začátečník opatří si aspoň čtyři poslední ročníky (dokud jsou!), t. j. ročníky XXII.—XXVI. Jsou nevázané po 15 Kčs. Také něco málo starších jsme získali. Hlaste se o ně ihned, neboť záhy budou úplně rozprodány.

Hledám obrázkový Atlas zvířat s průvodním textem A. Zemana. Na původních deskách hroznýš, rdousící malé tygry. Atlas vyšel v Praze asi r. 1890 a potřebuji jej nutně pro svou přírodovědeckou práci. Snad se mezi členy naší houbařské rodiny nalezne někdo, kdo jej má a kdo mi jej půjčí, případně prodá. Budu vděčen za každé upozornění, kde bych ho mohl získat. Mohu nabídnout i výhodnou výměnu za vzácné přírodovědecké knihy, případně za jiné předměty. Laskavá oznámení redakci.

Dr Pulec.

„Vesele o houbách?" Smějete se příhodě s hadovkou, když méně vzdělaný člověk způsobí aféru, že ona zapáchá po mrtvole. V administraci nám není do smíchu, když ředitel střední školy se domnívá, že vyražené „Placeno hotově" na obálce rozesílaného časopisu značí, že časopis byl škole někým — patrně zázračným — zaplacen. (Znamená to totiž listonošovi, že poštovné bylo zaplaceno hotově při hromadné expedici, jinak by tam musila být poštovní známka.) Pochopíme, že takovéto střední škole je náš časopis příliš odborný. Kdyby se to dověděl uč. Bezděk, v hrobě by se obrátil. Ještě chytřejší je odběratel, který, nechtěje odebírati časopis, vrací jej zpět, avšak strhne adresní ústřížek nalepený na obálce nebo jej naprosto nečitelně přeškrtá. Proto dostává list náš znovu a znovu, neboť nemáme tušení, kdo to je. Dostanete-li omylem sešit 2×, pošlete jeden sešit, ale obě obálky zpět. Omyl zavinila nemoc úřednice. Pomáhají brigádníci. Je pak více adresářů za sebou. Náhodou se někdo starý dostane mezi „nové" odběratele a je pak v celkovém adresáři 2×.

Administrace.

Houby nesmějí již hnít nadarmo v našich lesích. Je třeba je každoročně vysbírat a ku prospěchu celku a našeho pracujícího lidu využít. Proto ČMS vybízí všechny své příslušníky a Mykol. sborník (ČČsH) všechny čtenáře ke spolupráci. Máme krásnou vlast a náš národ je nadaný, schopný a vysoce pracovitý. Bohužel, že scházejí nám mnohé suroviny, a ty těžce musíme opatřovat. A přesto necháváme hnít stále suroviny o veliké hodnotě v našich lesích ve formě jedlých hub, kterých u nás roste na tisíc druhů (300 druhů výborných), a které nám za let úrodných na houby, ze tří čtvrtin shnijí v přírodě, kde nám rostou. ČMS se svými všemi členy všude v ČSR dává k disposici všem činitelům, aby jedlé houby u nás byly úplně využity. Jsou to jistě vysoké částky, které v době úrody v houbách ročně ztrácíme. ČMS může jen sběr hub doporučovat, varovat před houbami jedovatými atd. To vše činí. ČMS na př. zjistila velký význam hub a houbařství pro pracujícího člověka. Ona, aby mohla svou činnost řídit, organisuje své odbočky v celé ČSR. Ona svou práci prohlubuje a zdokonaluje ve všech směrech založením svých odborů. Ona organisuje výzkum hub lokální i krajový v celé naší republice, zakládá tu své hubné reservace čili zahrady. Její činnost je bohatá a rozmanitá, že nemůžeme ji v Mykol. sborníku ani celou uvádět.

Výbor ČMS

Výbor ČMS a redakce Mykol. sborníku žádají všechny své odbočky a referenty, zvláště všechny, kteří mají své kroužky, aby podali zprávu o své činnosti výzkumné i ostatní za r. 1954. **Noví zájemci houby,** podejte redakci dotazy o všem, co je vám nejasné o houbách. Napište také poznámky ke článkům a zprávám v časopise, které vás zvlášť zajímaly.

Pražští čtenáři: Každé pondělí nebo úterý na naše přednášky! Pondělí: Karlovo nám. č. 17 19 hod. Úterý: Roh Blanické a Slezské ul. Praha XII, 19,30 hod.

Nezapomněli jste odeslati předplatné?

V novém roce 1955 přejeme všem odběratelům i čtenářům vše nejlepší. Přečtěte si pečlivě tuto obálku i předchozí! Za ČMS, MÚ, MSb (ČČSH) Smotlacha.

Rok 1954 a 1955 **jsou pro nás roky jubilejní.** Před 35 lety (1919) založil Sm. časopis, před 45 léty (1909) MÚ a bezplatnou poradnu, před 50 lety (1905) začal vědeckou práci v houbách, přišed na univ. Karl. Proto posíláme v prosinci 1954 všem jubil. členskou legitimaci ČMS (kdo jsi ji nedostal, hlas to).

Každý starší referent vychovej si v kroužku (v rodině) 1—2 nástupce. Ti jsou účastníky SVŠM. Manželé hlaste se dodatečně oba za členy i referenty ČMS, SVŠM.

Všichni pošlete nám zprávy, články, foto! Využijte i složenky ČMS při placení ke stručné zprávě. Každý, kdo můžeš, pošli ČMS novoroční dar!

Jsou dvě vědy vůbec a mykologické zvláště. 1. Věda cizí, učená, „objektivní", kosmopolitická, svou řečí a formou lidu tajemná a těžko přístupná, nemnohým lidem u nás a ve světě určená, v periodicitu hub a p. věřící. 2. Věda naše, jasná, skutečná (objektivní zjišťování pravdy), realistická, opravdu pokroková, lidu přístupná, jemu patřící a prospěšná, jím kontrolovaná a proto socialistická.

Školy, jež nejste ještě členy ČMS, hlaste se ihned. Roční přísp. řádného člena je (nejméně) 7 Kčs (záp. 3 Kčs). Získejte nám školy národní i s učiteli: nevědío nás!

Členům a odběratelům. Výbor ČMS upozorňuje členstvo, odběratele i přátele, že je ve velké finanční tísni a to proto, že členové a odběratelé, i když mohou, jen málo platí. Tím je existence ČMS, MÚ a Myk. Sb. ohrožena. Proto prosíme:

a) Aby zaplatili dlužné příspěvky, které činí nejméně 7 Kčs ročně. K tomu nutno připočísti 2 Kčs za upomínku. Zvlášť děkujeme těm, kteří platí 10, 20, 50 i 100 Kčs ročně místo pouhých 7 Kčs, které jsou určeny pro finančně nejméně situované. Kdo chceš společnost a časopis udržet a můžeš, zaplať příspěvek zvýšený, a to co nejdříve.

b) Z těchto důvodů pošli, kdo můžeš, i dar. Těm, kteří jej poskytli, děkujeme.

c) Aby ihned zaplatili předplatné na náš jubilejní XXXII. r. Myk. sb. v obnosu 20 Kčs (k tomu 2 Kčs upomínka). Potřebujeme, abychom mohli zaplatit tisk.

d) Kdo dostal sešit dvakrát, pošli jej zpět! Pošli i přebytečné složenky.

e) Aby všichni zaplatili za diplomy a legitimaci referenta (à Kčs 12,50).

f) Aby každý referent získal 3, každý člen 1 nového odběratele. Kdo nemůžeš, pošli místo toho dar. Platí i pro členy SVŠM (a kdo jím chce býti).

g) Nové (a školy) žádáme, aby ihned sdělili ČMS (Smotlachovi) kor. lístkem, že se stávají členy, odběrateli a v čem chtějí pracovat. Co kdo neví, ptej se!

h) Nikdo nevracej, nepoškozuj ČMS, MÚ a časopis. Nepoškozuj naši práci.

ch) Školy, které odebírají náš časopis, hlaste své pracovníky mykol. za řádné členy ČMS (7,— Kčs ročně, 3,— Kčs záp.). Budou jmenováni referenty pro místa, kde působí a odbory ČMS. Utvořte houb. kroužky (žáků, pionýrů). Zřiďte šk. výstavku hub. Posílejte houby (úředně) k určení. Každá škola hlas 2—3 referenty.

i) Škola, za níž časopis zaplatil MNV (ONV), hlas to ihned.

j) Kdos nebyl zařazen do SVŠM, piš Sm., získej odběratele, zaplať dluhy.

k) Přikládejte lístek (známku) na odpověď. Pozor, aby nebyla znehodnocena!

l) **Přednáškové večery** ČMS pokračují v létě, na podzim i v zimě.

Přátelům, členům, odběratelům Mykol. sborníku, členům Smotlachovy vědecké školy mykologické (SVŠM), školám, které spolupracují atd.:

1. Přes nemoc předsedovu, který i v době těžké nemoci pilně pracoval, a jiné překážky, je ČMS, MÚ, MSb a SVŠM v plné a úspěšné práci. Zde pomáhá hlavně SVŠM

2. Náš časopis odebírá 500 škol (z toho 200 nově), některé nezaplatily a nehlásily referenty. Zaplaťte a hlaste. Posílejte houby (úředně). Pořiďte žákům výstavku.

3. Kdo chceš znát dobře houby, opatři si Smotl. publikace (atlas atd.), staré ročníky Myk. sb. Do konce února prodávají se s velkou slevou, téměř za polovinu, 6 kusů 60, místo 108 Kčs. Vázané o 8 Kčs dráže (za kus). Posílej také houby k určení. Pražané, navštěvujte přednášky a kursy ČMS v pondělí a vinohradské odbočky v úterý na rohu Slez. a Blan. P. XII. Ta má každou neděli i vycházku (spolu s ČMS a MÚ), t. 50910 (Novák).

4. Každý si pečlivě přečti obálky posl. ročníků. Jsou tam důležité informace. Piš!

5. **Každý sjednej aspoň 3 nové odběratele** ve svém okolí. Kdo získá, bude členem SVŠM.

Kupte si staré ročníky ČČSH, kdo je nemáte (aspoň posledních deset, kde je na 1000 poučných prací o houbách). Dokud ještě jsou! Cena jejich je trvalá. Novák, Smotlacha, Vávra.

Sestavujeme VI. řadu členů SVŠM: a) z členů ČMS a odběratelů ČČSH nově přihlášených a plně činných, b) ze starých členů a odběratelů ČČSH, na něž bylo zapomenuto a kteří opět posílají články, zprávy, foto, houby atd., c) kteří platí dluhy, předplatné, příspěvky, dary za legitimaci, d) ze všech starých i nových, kteří sbírají houby nejen na jídlo, ale i na výzkum, e) kteří šíří znalost hub atd. Kdo ještě nejsi uveden v SVŠM (prohlédněte si obálky všech sešitů XXXI. ročníku), přihlaš se ihned. Upozorněte také všechny své známé. Seznam přijde na obálku. Všichni příslušníci jsou buď odběrateli a čtenáři ČČSH, nebo působí na škole, jsou členy odbočky, kroužku, rodiny a p., která časopis odebírá. Všichni odběratelé dávejte svůj časopis číst svým přátelům a známým, utvořte kolem svého časopisu svůj kroužek. Vedoucí kroužků hlaste své přátele do SVŠM.

Vydavatel: Čs. mykologická společnost v Praze III, Karmelitská 14, tel. 673-80. Vedením redakce pověřen Dr F. Smotlacha. Redakce a administrace tamže. — Tisknou Středočeské tiskárny, n. p., závod 01, Praha II, Hálkova 2. — Povoleno MIO 26.582/47/TO ze dne 30. září 1947. — Novin. sazba povolena řed. pošt v Praze. — Dohlédací pošt. úřad: Praha 8. Za články odborné si odpovídá každý sám. Rukopisy se nevracejí. Předplatné 20 Kčs, do ciziny 40 Kčs. Jednotlivá čísla (sešity) 5 Kčs, dvojsešit 10 Kčs. — Odběr listu lze přerušiti jen včasnou výpovědí, t. j. před konečným sešitem ročníku (čili do měsíce po vyjití předposledního sešitu 4). Všechna autorská práva vyhrazena. — Nutno citovat Číslo 1.—4., sešit 1.—2., str. 1—64 vyšlo v červnu 1955. D-04137